

Publicatieblad van de Europese Unie

C 295



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

63e jaargang
7 september 2020

Inhoud

II Mededelingen

MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

Europese Commissie

2020/C 295/01	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.9572 — BMW/Daimler/Ford/Porsche/Hyundai/Kia/Ionity) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informatie

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

Europese Commissie

2020/C 295/02	Wisselkoersen van de euro — 4 september 2020	2
---------------	--	---

Rekenkamer

2020/C 295/03	Speciaal verslag nr. 16/2020 “Het Europees Semester — Landspecifieke aanbevelingen hebben betrekking op belangrijke kwesties, maar moeten beter worden uitgevoerd”	3
---------------	--	---

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

2020/C 295/04	Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij	4
---------------	---	---

NL

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst.

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2020/C 295/05	Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	5
2020/C 295/06	Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie	19
2020/C 295/07	Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie	22
2020/C 295/08	Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie	25
2020/C 295/09	Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie	28
2020/C 295/10	Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie	31
2020/C 295/11	Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie	34
2020/C 295/12	Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie	37

II

*(Mededelingen)*MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN
DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak M.9572 — BMW/Daimler/Ford/Porsche/Hyundai/Kia/Ionity)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2020/C 295/01)

Op 1 september 2020 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de interne markt te verklaren. Dit besluit is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾. De volledige tekst van het besluit is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling Fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebesluiten op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector;
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=nl>) onder document nr. 32020M9572. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

IV

(Informatie)

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN
INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

4 september 2020

(2020/C 295/02)

1 euro =

	Munteenheid	Koers		Munteenheid	Koers
USD	US-dollar	1,1842	CAD	Canadese dollar	1,5508
JPY	Japane yen	125,79	HKD	Hongkongse dollar	9,1780
DKK	Deense kroon	7,4403	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,7640
GBP	Pond sterling	0,89325	SGD	Singaporese dollar	1,6158
SEK	Zweedse kroon	10,3688	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 409,07
CHF	Zwitserse frank	1,0793	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	19,6278
ISK	IJslandse kroon	164,70	CNY	Chinese yuan renminbi	8,1006
NOK	Noorse kroon	10,5768	HRK	Kroatische kuna	7,5390
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	17 453,41
CZK	Tsjechische koruna	26,435	MYR	Maleisische ringgit	4,9138
HUF	Hongaarse forint	359,60	PHP	Filipijnse peso	57,530
PLN	Poolse zloty	4,4514	RUB	Russische roebel	88,9730
RON	Roemeense leu	4,8528	THB	Thaise baht	37,172
TRY	Turkse lira	8,8215	BRL	Braziliaanse real	6,2775
AUD	Australische dollar	1,6291	MXN	Mexicaanse peso	25,5275
			INR	Indiase roepie	86,6780

⁽¹⁾ Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

REKENKAMER

Speciaal verslag nr. 16/2020

“Het Europees Semester — Landspecifieke aanbevelingen hebben betrekking op belangrijke kwesties, maar moeten beter worden uitgevoerd”

(2020/C 295/03)

De Europese Rekenkamer deelt u mee dat Speciaal verslag nr. 16/2020. “Het Europees Semester — Landspecifieke aanbevelingen hebben betrekking op belangrijke kwesties, maar moeten beter worden uitgevoerd” zojuist is gepubliceerd.

Het verslag kan worden ingezien op of gedownload van de website van de Europese Rekenkamer: <http://eca.europa.eu>

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

Door de lidstaten meegeede informatie betreffende sluiting van de visserij

(2020/C 295/04)

Krachtens artikel 35, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1224/2009 van de Raad van 20 november 2009 tot vaststelling van een controleregeling van de Unie die de naleving van de regels van het gemeenschappelijk visserijbeleid moet garanderen ⁽¹⁾, is besloten de visserij te sluiten overeenkomstig de bepalingen in de onderstaande tabel:

Datum en tijdstip van sluiting	18.8.2020
Duur	18.8.2020-31.12.2020
Lidstaat	Spanje
Bestand of groep bestanden	COD/1N2AB.
Soort	Kabeljauw (<i>Gadus morhua</i>)
Gebied	Noorse wateren van 1 en 2
Vissersvaartuigtype(s)	—
Referentienummer	11/TQ123

⁽¹⁾ PB L 343 van 22.12.2009, blz. 1.

V

(Bekendmakingen)

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2020/C 295/05)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag binnen drie maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

“MUNSTER”/“MUNSTER-GÉROMÉ”

EU-nr.: PDO-FR-0125-AM03-7.8.2019

BOB (X) BGA ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Naam: Syndicat Interprofessionnel du Fromage Munster ou Munster-Géromé

Adres: 1, place de la Gare — BP 40007-68 001 Colmar Cedex, Frankrijk

Tel.: +33 389202089/Fax: +33 389202120

E-mail: sifmunster@calixo.fr

Samenstelling: De groepering bestaat uit melkproducenten, landbouwers-producenten, verwerkers en rijpers van “Munster” of “Munster-Géromé”. Zij heeft dan ook een rechtmatig belang om de wijzigingsaanvraag in te dienen.

2. Lidstaat of Derde Land

Frankrijk

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben:

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van oorsprong

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Andere gegevens van de controlestructuur en van de groepering, nationale eisen

4. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

5.1. Naam van het product

De vermeldingen Petit "Munster" en Petit "Munster-Géromé" worden geschrapt. De benaming heeft betrekking op kazen van verschillende grootte met gemeenschappelijke kenmerken, waarbij het onderscheid "klein" niet langer relevant wordt geacht.

5.2. Beschrijving van het product

De zin:

"Munster is een zachte kaas[...]"

wordt vervangen door:

"Munster" of "Munster-Géromé" is zachte kaas met gewassen korst op basis van koemelk".

Het uiterlijk van het product wordt nader beschreven door te vermelden dat "Munster" of "Munster-Géromé" een "gewassen korst" heeft die samenhangt met de ontwikkeling van *Brevibacterium linens*, die kenmerkend is voor kazen met "gewassen korst".

Deze zin wordt ook toegevoegd aan het enig document ter vervanging van de zin "Zachte kaas op basis van koemelk, met gewassen korst [...]" in de samenvatting.

De volgende zinnen worden toegevoegd:

"Het vetgehalte bedraagt ten minste 20 gram per 100 gram kaas. Het drogestofgehalte bedraagt ten minste 44 gram per 100 gram kaas."

Het vetgehalte wordt uitgedrukt in gram per 100 gram kaas. Ook het drogestofgehalte wordt uitgedrukt in gram per 100 gram kaas.

Deze zin wordt ook toegevoegd aan het enig document ter vervanging van het zinsdeel "het vetgehalte bedraagt ten minste 45 %" in de samenvatting.

De paragraaf:

"[...] cilindervormig, heeft een doorsnede van 13 tot 19 centimeter, een hoogte van 2,4 tot 8 centimeter en een gewicht van minimaal 450 gram. Er is ook een oorsprongsbenaming "Petit-Munster" of "Petit-Munster-Géromé" voor kazen in een kleinere maat met een doorsnede van 7 tot 12 centimeter, een hoogte van 2 tot 6 cm en een gewicht van minimaal 120 gram"

wordt vervangen door de paragraaf:

"De kaas heeft de vorm van een platte of dikke cilinder in drie maatkategorieën:

Maatkategorie	Binnendiameter van de kaasvorm	Maximale hoogte van de kaas	Gewicht van de kaas
1: 120 tot 340 g	7,5 tot 8 cm	4 cm	120 tot 170 g
	10 tot 11 cm	4 cm	200 tot 280 g
	11 tot 12 cm	4 cm	280 tot 340 g
2: 450 tot 1 000 g	14 tot 16 cm	4 cm	450 tot 600 g
	16,5 tot 19 cm	4 cm	700 tot 1 000 g
3: 1000 tot 1 750 g	16,5 tot 19 cm	7 cm	1000 tot 1 750 g"

Het product wordt omschreven als een “platte of dikke cilinder”, wat aansluit bij de twee bestaande dikten, en niet langer met de vage term “cilindervormig”.

Om de controles objectiever te maken, worden voor de doorsnede van de kazen voortaan de binnenafmetingen van de kaasvormen gehanteerd. Door vervorming van de kazen is het immers mogelijk dat de doorsnede ervan niet altijd nauwkeurig kan worden gecontroleerd. Om dezelfde reden geldt voor de hoogte van de kazen voortaan een maximum. Bij een langere rijping kan de kaas inzakken, waardoor de maat niet langer zin zou hebben.

Verder wordt voor het gewicht voortaan een bereik aangehouden in plaats van enkel een minimum.

Deze paragraaf wordt ook toegevoegd aan het enig document ter vervanging van het zinsdeel “[...] cilindervormig, heeft een doorsnede van 13 tot 19 cm, een hoogte van 2,4 tot 8 cm en een gewicht van minimaal 450 gram, en wordt ook gemaakt in een kleinere maat (7 tot 12 cm doorsnede en 120 gram):”.

De volgende paragraaf wordt toegevoegd:

“De korst is dun met een lichte flora en heeft een kleur variërend van ivoorkleurig-oranje tot oranje-rood, die voornamelijk ontstaat door de roodbacteriën (waaronder *Brevibacterium linens*).

De kaasmassa is ivoorkleurig tot lichtbeige van kleur en kan enkele kleine openingen hebben.

Aan het einde van de minimale rijpingstijd heeft de kaasmassa een hart. Afhankelijk van de rijpheid van de kaas en de hoogte ervan is dit hart meer of minder gerijpt.

De geur is sterk met een lichte toets van ammoniak. De kaasmassa smaakt licht zout en heeft een fijne, soepele en in de mond smeltende textuur. De smaak is zacht met melkachtige, plantaardige (hooi, rijpe vruchten, noten), houtige of licht gistachtige toetsen.

*De “Munster” of “Munster-Géromé” kan in zijn massa karwijzaad (*Carum carvi* L.) bevatten. De kenmerken blijven dezelfde, met toevoeging van een aroma van karwij.”*

Om een betere identificatie van het product mogelijk te maken, worden de beschrijvende kenmerken ervan (uiterlijk van de korst en de massa, microbiologische criteria en organoleptische criteria) toegevoegd. Bovendien wordt aangegeven dat de massa van “Munster” of “Munster-Géromé” karwij kan bevatten. Deze praktijk om de massa een bepaald aroma te geven is een van de lokale gebruiken.

Deze paragrafen worden ook aan het enig document toegevoegd ter vervanging van de beschrijving van de korst: “oranjeachtig” in de samenvatting.

5.3. Geografisch gebied

In de rubriek betreffende het geografische gebied:

Om de controle te vergemakkelijken, wordt de lijst van gemeenten in het geografische gebied toegevoegd. Deze lijst omvat alle gemeenten in het geografische gebied waar alle stadia van de werkwijze voor het verkrijgen van het product (productie van de melk, fabricage en rijping van de kaas) kunnen worden uitgevoerd. Bovendien worden verwijzingen naar de datum van de huidige officiële geografische code en de bij het gemeentehuis ingediende plannen toegevoegd, zodat de lijst nauwkeurig en eenduidig is.

Deze lijst wordt eveneens aan het enig document toegevoegd in punt 4.

5.4. Bewijs van oorsprong

De aangifteverplichtingen van de exploitanten worden toegevoegd. Deze wijzigingen houden verband met de ontwikkelingen in de nationale wet- en regelgeving. Met name wordt voorzien in:

- identificatie van de exploitanten met het oog op autorisatie waarmee wordt erkend dat zij voldoen aan de eisen van het productdossier;
- voor de kennis en controle van de productie vereiste aangiften (vervaardigde hoeveelheden, verkoop van witte kazen aan kaasrijpers, inkoop van witte kazen door kaasrijpers, gedeclasseerde hoeveelheden, hoeveelheden die in de handel zijn gebracht);
- verplichtingen tot het bijhouden van gegevens en documenten met betrekking tot de traceerbaarheid, voor melkproducenten, ophalers, kaasmakers en kaasrijpers;
- een paragraaf over de controles van de kenmerken van de producten die onder de oorsprongsbenaming zullen worden verkocht: “Munster” of “Munster-Géromé” worden steekproefsgewijs bemonsterd. De genomen monsters moeten een visuele, tactiele, organoleptische en analytische controle ondergaan. Verpakte kaas wordt op zijn vroegst aan het einde van de minimale rijpingsperiode bij de exploitant geselecteerd voor de organoleptische en analytische controle.”.

5.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Productie van de melk

De paragrafen inzake veestapel en diervoeders worden aan het productdossier toegevoegd om traditionele praktijken vast te leggen.

De volgende paragraaf wordt toegevoegd:

“Definities:

- Melkkoeien, ongeacht of ze melk geven of droog staan, zijn koeien van een melkgevend ras die ten minste eenmaal hebben gekalfd.
- Vaarzen zijn dieren in de leeftijd tussen het spenen en het eerste kalven.
- Onder melkveestapel wordt in dit productdossier verstaan alle op het bedrijf aanwezige melkkoeien en melkvaarzen.
- Basisrantsoen: alle voedergewassen die bestemd zijn om in de behoeften van de dieren te voorzien vóór het toedienen van krachtvoer.
- *Totale rantsoen: alle voedergewassen in het basisrantsoen en het krachtvoer tezamen.*”

Door deze definities kunnen de bepalingen die daarna volgen, worden verduidelijkt en kan de controle objectief worden uitgevoerd.

Rassen

De volgende paragraaf wordt toegevoegd:

“De melk die wordt gebruikt voor de vervaardiging van “Munster” of “Munster-Géromé” is uitsluitend afkomstig van koeien van de rassen Vosgienne, Simmental, Prim’Holstein, Montbéliarde of kruisingen daarvan. In geval van kruising worden alleen koeien die een raszuivere stier van een van de bovengenoemde vier rassen als vader hebben, aanvaard.”

Deze rassen zijn de meest geschikte voor de melkproductie voor “Munster” of “Munster-Géromé”.

Voeding van de melkkoeien

Met betrekking tot het basisrantsoen wordt de volgende paragraaf toegevoegd:

De voedergewassen maken ten minste 70 % van de droge stof van het totale rantsoen van de melkveestapel uit. Ongeacht de wijze van bewaring worden als voedergewassen beschouwd:

- gras van natuurlijk, tijdelijk of kunstmatig grasland dat wordt afgegraasd, wordt toegediend als groenvoer of wordt bewaard in de vorm van kuilvoer of hooi, verpakt of gedroogd;
- maïs en sorghum, toegediend als groenvoer of bewaard in de vorm van kuilvoer of gedroogd;
- voederbieten;
- graangewassen, toegediend als groenvoer of bewaard in de vorm van kuilvoer;
- stro van graangewassen of eiwitrijke gewassen;
- bijproducten van landbouwproducten met een drogestofgehalte van minder dan 60 %: graanbostel en bietenpulp.

Deze lijst sluit alle diervoeders uit die de smaak van de melk nadelig kunnen beïnvloeden, te weten: kruisbloemigen (kool, koolzaad, mosterd, knolselderij, koolraap), prei en bietenloof. De behandeling van stro met ammonia is verboden.

Voederbieten worden schoon en gezond toegediend.

Berekend als jaargemiddelde wordt het basisrantsoen van de melkveestapel (in droge stof): voor ten minste 95 % in het geografische gebied geproduceerd, en voor ten minste 70 % op het bedrijf.

In welke vorm ook maakt het gras (in droge stof) voor de melkkoeien: gemiddeld per jaar ten minste 40 % van het basisrantsoen uit, en dagelijks ten minste 25 % van dat rantsoen.

Elke melkkoe heeft een begrazingsoppervlakte van ten minste 10 are. Zij grazen ten minste 150 dagen per jaar.”

Het minimumpercentage aan voedergewassen in het totale rantsoen en de aard ervan worden toegevoegd. Er wordt een bepaling toegevoegd over de oorsprong van het basisrantsoen (zowel qua geografisch gebied als qua bedrijf), aangezien de bedrijven hun eigen bijproducten van de hoofdgewassen (granen) en die van het geografische gebied traditioneel optimaal benutten. Daar gras in het lokale systeem voor het voederen van de koeien een voorname plaats inneemt, wordt niet alleen verduidelijkt dat gras een minimumpercentage van het basisrantsoen uitmaakt, maar wordt ook een minimumoppervlakte per melkkoel en een minimumduur van de begrazing per jaar vastgesteld.

Met betrekking tot het groenvoer wordt de volgende paragraaf toegevoegd: *“Het voer wordt vers bij het bedrijf gebracht en mag niet worden verwarmd vóór de toediening ervan aan de melkkoeien.”*

De bepalingen betreffende de toediening worden toegevoegd om de kwaliteit van dit soort voer te waarborgen.

De volgende bepalingen worden toegevoegd aan punt 3.3 van het enig document:

“Ten minste 95 % van de droge stof van het basisrantsoen van de melkveestapel is afkomstig uit het geografische gebied, waarvan ten minste 70 % afkomstig is van het bedrijf zelf, en de voedergewassen (basisrantsoen) maken ten minste 70 % van de droge stof van het totale rantsoen van de melkveestapel uit. De herkomst van de grondstoffen waaruit de aanvullende diervoeders bestaan, kan echter niet worden gegarandeerd. Dit betekent dat ten minste 67 % van de droge stof van het totale rantsoen uit het geografische gebied afkomstig is. Gras (in droge stof) maakt gemiddeld per jaar ten minste 40 % van het basisrantsoen uit voor de melkveestapel, en dagelijks ten minste 25 % van dat rantsoen. De begrazingsoppervlakte bedraagt ten minste 10 are voor een periode van ten minste 150 dagen per jaar.”

De volgende paragraaf over het aanvullend rantsoen wordt toegevoegd:

“De hoeveelheid krachtvoer mag niet groter zijn dan 1,8 ton droge stof per koe per jaar.

Het krachtvoer mag geen dierlijk meel of vismeel bevatten.

Het krachtvoer bestaat uit:

- granen en daarvan afgeleide producten;
- oliehoudende zaden, oliehoudende vruchten en daarvan afgeleide producten;
- zaden van peulvruchten en daarvan afgeleide producten;
- bietenpulp, geperst of gedroogd, al dan niet gemelasseerd;
- melasse van suikerbieten;
- melkproducten en daarvan afgeleide producten;
- mineralen en daarvan afgeleide producten;
- additieven, met inbegrip van vitaminen.”

Het aandeel krachtvoer is beperkt om de plaats die de voedergewassen in de voeding van de melkkoeien innemen, te bevestigen en zo het verband met het geografische gebied te versterken. De lijst van toegestane aanvullende diervoeders wordt toegevoegd voor controledoelinden.

De volgende paragraaf wordt toegevoegd aan punt 3.3 van het enig document:

“De hoeveelheid krachtvoer mag niet groter zijn dan 1,8 ton droge stof per koe per jaar.

Het krachtvoer bestaat uit:

- granen en daarvan afgeleide producten;
- oliehoudende zaden, oliehoudende vruchten en daarvan afgeleide producten;
- zaden van peulvruchten en daarvan afgeleide producten;
- bietenpulp, geperst of gedroogd, al dan niet gemelasseerd;
- melasse van suikerbieten;
- melkproducten en daarvan afgeleide producten;
- mineralen en daarvan afgeleide producten;
- additieven, met inbegrip van vitaminen.”

Ophalen en verwerkingstijden

Met betrekking tot de verwerking op het bedrijf wordt de volgende paragraaf toegevoegd:

“De melk mag op het moment van toevoegen van het stremsel niet ouder zijn dan 26 uur. Wanneer de melk niet onmiddellijk na het melken wordt gestremd, wordt de bewaartemperatuur gedurende ten minste 10 uur vóór het toevoegen van het stremsel op minimaal 10 °C gebracht.”

Met betrekking tot de opgehaalde melk wordt de volgende paragraaf toegevoegd:

- Indien de melk rauw wordt verwerkt, wordt de melk dagelijks opgehaald.
- Als de melk wordt gepasteuriseerd, wordt de melk met tussenpozen van niet meer dan 48 uur opgehaald.
- Als de melk rauw wordt verwerkt, wordt de melk gestremd binnen 36 uur na het overtappen uit de vrachtwagen.
- Als de melk wordt gepasteuriseerd, wordt de melk gestremd binnen 48 uur na het overtappen uit de vrachtwagen.”

De optimale bewaaromstandigheden en de verwerkingstijden zijn zowel voor het bedrijf als voor de opgehaalde melk vastgesteld om de kwaliteit van de grondstof te behouden.

Verwerking

Dit deel wordt aangevuld om het technologische traject van “Munster” of “Munster-Géromé” beter te omschrijven. De bedoeling is de praktijken, die op de knowhow van de exploitanten berusten, te verduidelijken en tegelijkertijd richtwaarden te bepalen die ervoor zorgen dat de kenmerken van het product behouden blijven.

Toegestane behandelingen en additieven

De volgende paragraaf wordt toegevoegd:

“De melk kan:

- qua vetgehalte worden gestandaardiseerd;
- maximaal 40 seconden worden gepasteuriseerd bij een temperatuur van ten hoogste 73 °C, of een andere gelijkwaardige warmtebehandeling ondergaan. Wanneer de melk in afwachting van de verwerking wordt bewaard, mag een warmtebehandeling worden uitgevoerd (ten hoogste 66 °C en gedurende maximaal 40 seconden).

Elke andere fysische behandeling (microfiltratie, ultrafiltratie enz.) is verboden.

“Munster” of “Munster-Géromé” ‘van de boerderij’ wordt uitsluitend bereid uit rauwe melk.

Naast de melkgrondstoffen zijn enkel de volgende ingrediënten of technische hulpstoffen of additieven toegestaan in de melk en tijdens het fabricageproces:

- stremsel (afkomstig van de lebmaag van kalveren);
- onschadelijke culturen van bacteriën, gisten en schimmels;
- calciumchloride;
- zout;
- *Carum carvi* L., d.i. karwij of zwarte karwij, ook wel “komijn van de weilanden” of “anijs van de Vogezen” genoemd.

De melkgrondstoffen, de halffabricaten, de wrongel en de witte kaas mogen niet onder het vriespunt worden bewaard.

Het is verboden om witte kaas te bewaren onder gewijzigde atmosfeer.”

De behandelingen die voor de verwerking van de melk zijn toegestaan (standaardisatie, warmtebehandeling), worden toegevoegd om elke andere behandelingsmethode uit te sluiten. De melk mag slechts eenmaal worden gepasteuriseerd, indien nodig aangevuld met een warmtebehandeling om de kwaliteit van de melk te behouden.

De toegestane ingrediënten en technische hulpstoffen worden expliciet vermeld om recht te doen aan de traditionele fabricagetechnieken.

Een andere toevoeging is dat methoden waarbij grondstoffen en halffabricaten onder het vriespunt of onder gewijzigde atmosfeer worden bewaard, verboden zijn teneinde de kenmerken van “Munster” of “Munster-Géromé” te waarborgen.

Toevoegen van stremsel

De zin:

“Munster wordt uitsluitend bereid uit gestremde koemelk”

wordt vervangen door:

“De melk wordt gestremd bij een temperatuur van ten hoogste 38 °C. De stremtijd ligt tussen 7 en 20 minuten”.

De richtwaarden voor het toevoegen van het stremsel worden toegevoegd omdat aan de hand daarvan het technologische traject kan worden beschreven dat kenmerkend is voor “Munster” of “Munster Géromé”.

Snijden, verwijderen van lactose

De zin:

“De aldus verkregen wrongel wordt zeer fijn gemaakt”

wordt vervangen door:

“De wrongel wordt gesneden in korrels waarvan de grootte tussen die van een hazelnoot en die van een walnoot ligt”.

De wrongel wordt zo beter beschreven en de controle kan hierdoor objectief worden uitgevoerd.

Toegevoegd wordt dat het verwijderen van lactose in dit stadium verboden is.

De volgende zin wordt toegevoegd:

“De toevoeging van karwijzaad vindt plaats v or of tijdens het overbrengen in de vormen in een hoeveelheid die ligt tussen 0,5 en 1,5 %, berekend op basis van het gewicht van het eindproduct.”

Deze toevoeging wordt beschreven om de gebruiken van de exploitanten vast te leggen.

In de vorm overbrengen, uitlekken, zouten

Toegevoegd wordt dat de wrongel niet wordt gekneed, om rekening te houden met de gebruiken van de exploitanten.

De zin:

“Daarna wordt de wrongel in cilindrische vormen overgebracht op de uitlektafel”

wordt vervangen door:

“De wrongel wordt in cilindrische vormen overgebracht. Het uitlekken ervan vindt zonder persing plaats. Het uitlekken v or het zouten duurt ten minste 15 uur”.

Het is belangrijker om aan te geven dat het uitlekken zonder persen plaatsvindt dan dat het plaatsvindt op de uitlektafel. De verschillende richtwaarden worden toegevoegd, omdat aan de hand daarvan het technologische traject kan worden beschreven dat kenmerkend is voor “Munster” of “Munster Géromé”.

De volgende zin:

“De wrongel wordt meerdere keren omgekeerd om het uitlekken van de restwei te versnellen. Daarna wordt hij uit de vormen gehaald [...]”

wordt vervangen door:

“Tijdens het uitlekken worden de verse kazen ten minste  en keer omgekeerd voordat ze uit de vormen worden gehaald.”

Het aantal omkeringen varieert naar gelang van de maatcategorie.

De volgende zin:

“[De kaas wordt] gezouten en gedroogd in een daarvoor ingerichte ruimte en vervolgens in de rijpingskelder gelegd.”

wordt vervangen door:

“De kazen worden gezouten”.

De beschrijving van de ruimten waar de bewerkingen plaatsvinden wordt geschrapt, omdat dit niet van invloed is op de kenmerken van de kaas en geen controlepunt is.

Controleren van het zurige karakter

De volgende paragraaf wordt toegevoegd:

“Na de minimale rijpingstijd heeft de kaas een door melkbacteri en ontstaan hart. In het zuivelbedrijf hebben de kazen vijf dagen na het toevoegen van het stremsel een pH van 4,5 tot 4,9.”

Het door de aangezuurde wrongel ontstane zurige karakter is een belangrijk kenmerk van “Munster” of “Munster-Géromé”, dat moet worden gecontroleerd.

Rijping

De volgende paragraaf wordt toegevoegd:

“Het is verboden om kaas die ligt te rijpen, te bewaren onder gewijzigde atmosfeer.

De rijping vindt plaats in twee fasen na het zouten: de gistingsfase en de fase van de vochtige behandeling.”

Om aan te sluiten bij de huidige gebruiken worden de volgende rijpingsomstandigheden toegevoegd.

Met betrekking tot de temperatuur van de rijping en de hygrometrie wordt de volgende paragraaf:

“De rijping vereist een specifieke omgeving (11-15 °C en 95 % relatieve vochtigheid), die bevorderlijk is voor de ontwikkeling van de karakteristieke flora van elke kelder, die voornamelijk bestaat uit roodbacteriën en gisten die Munster zijn typische geoloranje uiterlijk geven.”

vervangen door:

“De rijping vereist een specifieke omgeving met een relatieve vochtigheid van ten minste 90 %, die bevorderlijk is voor de ontwikkeling van de karakteristieke flora van elke kelder, die voornamelijk bestaat uit roodbacteriën en gisten die Munster zijn typische ivoorkleurig-oranje tot oranjerode uiterlijk geven.

Tijdens de gistingsfase is de temperatuur 16 °C of hoger.

Tijdens de fase van de vochtige behandeling ligt de temperatuur van de rijpingskelder tussen 10 en 16 °C.”

De temperatuur en hygrometrie worden voor beide rijpingsfasen beschreven. De rijping vereist een specifieke omgeving, die bevorderlijk is voor de ontwikkeling van de karakteristieke flora van elke kelder, die voornamelijk bestaat uit roodbacteriën en gisten die “Munster” of “Munster-Géromé” zijn typische ivoorkleurig-oranje tot oranjerode uiterlijk geven.

Met betrekking tot de handelingen voor de rijping wordt de volgende paragraaf toegevoegd:

De paragraaf:

“de kazen worden gewassen met een zoutoplossing op keldertemperatuur (gladmaken en opwrijven) en om de twee of drie dagen omgekeerd”

wordt vervangen door:

“De witte kaas ondergaat aan elke zijde en op de hiel:

- ten minste twee vochtige behandelingen (met al dan niet zout water, al dan niet geënt met oppervlaktbacteriën, waaronder *Brevibacterium linens*) waarvan er ten minste één bestaat uit het mechanisch (met de hand of machinaal) opwrijven voor categorie 1;
- ten minste drie vochtige behandelingen (met al dan niet zout water, al dan niet geënt met oppervlaktbacteriën, waaronder *Brevibacterium linens*) waarvan er ten minste twee bestaan uit het mechanisch (met de hand of machinaal) opwrijven voor de categorieën 2 en 3.

De ivoorkleurig-oranje tot oranjerode kleur van de korst ontstaat voornamelijk door de roodbacteriën (waaronder *Brevibacterium linens*). Het gebruik van kleurstoffen is verboden.”

Deze bepalingen sluiten aan bij de praktijken van de exploitanten tijdens de rijpingsfase. Het minimumaantal behandelingen garandeert de homogene ontwikkeling van de bacteriën, waardoor de kenmerkende kleur van de kaas wordt verkregen.

Met betrekking tot het rijpingsmedium wordt de volgende zin toegevoegd:

“Indien tijdens de rijping hout wordt gebruikt dat met het product in aanraking komt, moet dat dennenhout of sparrenhout zijn.”

De soort van het hout dat mogelijk met de kaas in aanraking komt, wordt omschreven om de praktijken met dit traditionele materiaal te omkaderen.

Met betrekking tot de rijpingstijd wordt de zin:

“Munster wordt ten minste 21 dagen en Petit Munster ten minste 14 dagen gerijpt”

vervangen door:

“De rijping van “Munster” of “Munster-Géromé” duurt ten minste tot:

- dag 21 voor de categorieën 2 en 3;
- dag 14 voor categorie 1.

Deze perioden worden geteld vanaf de dag van vervaardiging, die wordt gedefinieerd als de dag waarop het stremsel wordt toegevoegd.”

De rijpingstijd wordt gespecificeerd volgens de categorieën van de beschrijving van het product. Toegevoegd wordt dat de rijpingstijd wordt geteld vanaf de dag waarop het stremsel wordt toegevoegd en niet langer vanaf de dag van vervaardiging, wat nauwkeuriger is met het oog op een objectieve uitvoering van de controles.

In het enig document wordt de volgende zin:

“Munster wordt ten minste 21 dagen en Petit Munster ten minste 14 dagen gerijpt.”

vervangen door:

“De rijpingstijd is, afhankelijk van de maten, ten minste 14 dagen of 21 dagen vanaf de dag waarop het stremsel wordt toegevoegd.”

Met betrekking tot het verpakken van de kazen wordt de volgende paragraaf toegevoegd:

“Om de kazen te beschermen tegen uitdroging van de korst en ongewenste blauwschimmelvorming op hun oppervlak, worden ze aan het einde van de minimale rijpingstijd afzonderlijk verpakt wanneer ze uit de rijpingskelder worden gehaald.

Het aanbrengen van de verpakking is echter ook toegestaan vóór het einde van de minimale rijpingstijd, en wel op zijn vroegst:

- op dag 18 na het toevoegen van het stremsel voor de categorieën 2 en 3;
- op dag 11 na het toevoegen van het stremsel voor categorie 1.

In dit geval blijven de verpakte kazen onder dezelfde omstandigheden rijpen als de niet-verpakte kazen.”

De kazen moeten in het geografische gebied worden verpakt. Dit gebeurt feitelijk ook per definitie, omdat ze immers worden verpakt wanneer ze uit de rijpingskelder worden gehaald. “Munster” of “Munster-Géromé” is een zachte kaas met gewassen korst, die er vochtig uitziet en zeer snel uitdroogt. Bovendien vormt zich in de rijpingsfase in de kelder waarin verschillende vochtige behandelingen plaatsvinden, op gecontroleerde wijze een specifieke flora op het oppervlak van “Munster” of “Munster-Géromé”, die voornamelijk bestaat uit roodbacteriën. In de open lucht, buiten de kelder en zonder de normale handelingen zal er ongewenste schimmelvorming ontstaan op het oppervlak van “Munster” of “Munster-Géromé”. Schimmels en een droge korst worden voor “Munster” of “Munster-Géromé” als gebreken aangemerkt. Het verpakken van de kazen wanneer ze uit de rijpingskelder worden gehaald is derhalve essentieel om de korst te beschermen en zo de specifieke organoleptische kenmerken van “Munster” of “Munster-Géromé” te behouden.

Deze bepaling wordt toegevoegd aan punt 3.5 van het enig document.

5.6. Verband

De rubriek over het verband met het geografische gebied is volledig herschreven om het verband tussen “Munster” of “Munster-Géromé” en het geografische gebied ervan duidelijker tot uitdrukking te brengen, zonder dat dit verband inhoudelijk is gewijzigd. De aandacht gaat hierbij met name uit naar de productieomstandigheden voor de melk (die maken het mogelijk melk te gebruiken die geschikt is om tot kaas te worden verwerkt, een activiteit waarvoor specifieke knowhow vereist is) en naar de rijpingsomstandigheden. In het punt betreffende de specificiteit van het geografische gebied komen de natuurlijke factoren van het geografische gebied en de menselijke factoren aan bod in een historisch overzicht waarin de specifieke knowhow wordt benadrukt. In het punt betreffende de specificiteit van het product worden bepaalde elementen naar voren gebracht die zijn opgenomen in de beschrijving van het product. Tot slot wordt in het punt betreffende het causale verband de wisselwerking tussen de natuurlijke en menselijke factoren en het product toegelicht.

Deze wijziging wordt ook aangebracht in punt 5 van het enig document.

5.7. Etikettering

De volgende paragraaf:

“Afgezien van de naam van de benaming moet het etiket het logo van het INAO bevatten met de naam van de benaming, de vermelding “Appellation d’Origine Contrôlée” (gecontroleerde oorsprongsbenaming) en het acroniem INAO. De vermelding “Fabrication fermière” (van de boerderij) of “Fromage fermier” (boerenkaas) mag enkel worden gebruikt door landbouwers-producenten die de op hun bedrijf geproduceerde melk verwerken”

wordt vervangen door:

“Naast de verplichte vermeldingen op grond van de voorschriften inzake de etikettering en de presentatie van levensmiddelen, wordt op het etiket van de kazen waarop de oorsprongsbenaming “Munster” of “Munster-Géromé” van toepassing is, de geregistreerde naam van het product vermeld in letters met een grootte van ten minste twee derde van die van de grootste letters op het etiket, alsmede het BOB-symbool van de Europese Unie in hetzelfde gezichtsveld”.

De rubriek over etikettering wordt bijgewerkt om rekening te houden met de ontwikkelingen in de nationale en Europese regelgeving.

Bovendien mag de naam van een merk niet worden overdreven ten nadele van de naam van de benaming, hetgeen inhoudt dat er een lettergrootte moet worden vastgesteld.

Deze wijzigingen worden eveneens aangebracht in het enig document.

De volgende zin wordt toegevoegd:

“De vermelding “vervaardigd van melk verkregen uit veestapels die voor ten minste x % bestaan uit koeien van het ras Vosgienne”, of elke verwijzing naar het ras Vosgienne in de etikettering van en de reclame voor de kazen, mag slechts worden gebruikt indien ten minste x % van de koeien van de stapel of elk van de stapels waarvan de melk afkomstig is, van dat ras is. Dit percentage moet hoger zijn dan 70 %.”

Met deze vermelding wordt voor de consument aangegeven dat de voor de vervaardiging gebruikte melk afkomstig is van koeien van een stapel die voor meer dan 70 % van het ras Vosgienne is.

Deze zin wordt toegevoegd aan het enig document.

5.8. Overige

Het adres van de bevoegde dienst van de lidstaat wordt bijgewerkt.

De naam en de contactgegevens van de groepering worden bijgewerkt.

Met betrekking tot de rubriek over “referenties van de controlestructuren”:

De naam en de contactgegevens van de officiële structuren worden bijgewerkt. In deze rubriek worden de gegevens vermeld van de bevoegde controle-instanties voor Frankrijk: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Verder wordt toegevoegd dat de naam en de gegevens van de certificeringsinstantie kunnen worden gevonden op de website van het INAO en in de databank van de Europese Commissie.

Met betrekking tot de rubriek over de nationale eisen wordt een tabel toegevoegd met de belangrijkste te controleren punten en de methode voor de evaluatie daarvan.

ENIG DOCUMENT

“MUNSTER”/“MUNSTER-GÉROMÉ”

EU-nr.: PDO-FR-0125-AM03-7.8.2019

BOB (X) BGA ()

1. Naam/namen

“Munster”/“Munster-Géromé”

2. Lidstaat of Derde Land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.3. Kaas

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

“Munster” of “Munster-Géromé” is een zachte kaas met gewassen korst op basis van koemelk.

De rijpingstijd is, afhankelijk van de maten, ten minste 14 dagen of 21 dagen vanaf de dag waarop het stremsel wordt toegevoegd.

De kaas heeft de vorm van een platte of dikke cilinder in drie maatcategorieën:

Maatcategorie	Binnendiameter van de kaasvorm	Maximale hoogte van de kaas	Gewicht van de kaas
1: 120 tot 340 g	7,5 tot 8 cm	4 cm	120 tot 170 g
	10 tot 11 cm	4 cm	200 tot 280 g
	11 tot 12 cm	4 cm	280 tot 340 g
2: 450 tot 1 000 g	14 tot 16 cm	4 cm	450 tot 600 g
	16,5 tot 19 cm	4 cm	700 tot 1 000 g
3: 1000 tot 1 750 g	16,5 tot 19 cm	7 cm	1000 tot 1 750 g

De korst is dun met een lichte flora en heeft een kleur variërend van ivoorkleurig-oranje tot oranjerood, die voornamelijk ontstaat door de roodbacteriën (waaronder *Brevibacterium linens*). De kaasmassa is ivoorkleurig tot lichtbeige van kleur en kan enkele kleine openingen hebben.

Aan het einde van de minimale rijpingstijd heeft de kaasmassa een hart. Afhankelijk van de rijpheid van de kaas en de hoogte ervan is dit hart meer of minder gerijpt.

De geur is sterk met een lichte toets van ammoniak. De kaasmassa smaakt licht zout en heeft een fijne, soepele en in de mond smeltende textuur. De smaak is zacht met melkachtige, plantaardige (hooi, rijpe vruchten, noten), houtige of licht gistachtige toetsen.

Het vetgehalte bedraagt ten minste 20 gram per 100 gram kaas. Het drogestofgehalte bedraagt ten minste 44 gram per 100 gram kaas.

De "Munster" of "Munster-Géromé" kan in zijn massa karwijzaad (*Carum carvi* L.) bevatten. De kenmerken blijven dezelfde, met toevoeging van een aroma van karwij.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Ten minste 95 % van de droge stof van het basisrantsoen van de melkveestapel is afkomstig uit het geografische gebied, waarvan ten minste 70 % afkomstig is van het bedrijf zelf, en de voedergewassen (basisrantsoen) maken ten minste 70 % van de droge stof van het totale rantsoen van de melkveestapel uit. De herkomst van de grondstoffen waaruit de aanvullende diervoeders bestaan, kan echter niet worden gegarandeerd. Dit betekent dat ten minste 67 % van de droge stof van het totale rantsoen uit het geografische gebied afkomstig is.

Gras (in droge stof) maakt gemiddeld per jaar ten minste 40 % van het basisrantsoen uit voor de melkkoeien, en dagelijks ten minste 25 % van dat rantsoen.

De begrazingsoppervlakte bedraagt ten minste 10 are voor een periode van ten minste 150 dagen per jaar.

De hoeveelheid krachtvoer mag niet groter zijn dan 1,8 ton droge stof per koe per jaar. Het krachtvoer bestaat uit:

- granen en daarvan afgeleide producten;
- oliehoudende zaden, oliehoudende vruchten en daarvan afgeleide producten;
- zaden van peulvruchten en daarvan afgeleide producten;
- bietenpulp, geperst of gedroogd, al dan niet gemelasseerd;
- melasse van suikerbieten;
- melkproducten en daarvan afgeleide producten;
- mineralen en daarvan afgeleide producten;
- additieven, met inbegrip van vitamines.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

—

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De kazen worden aan het einde van de minimale rijpingstijd afzonderlijk verpakt wanneer ze uit de rijpingskelder worden gehaald.

Het verpakken is vanaf drie dagen vóór het verstrijken van de minimale rijpingstijd toegestaan. Deze kazen worden onder dezelfde omstandigheden gerijpt als niet-verpakte kazen.

De kazen moeten in het geografische gebied worden verpakt. Dit gebeurt feitelijk ook per definitie, omdat ze immers worden verpakt wanneer ze uit de rijpingskelder worden gehaald. "Munster" of "Munster-Géromé" is een zachte kaas met gewassen korst, die er vochtig uitziet en zeer snel uitdroogt. Bovendien vormt zich in de rijpingsfase in de kelder waarin verschillende vochtige behandelingen plaatsvinden, op gecontroleerde wijze een specifieke flora op het oppervlak van "Munster" of "Munster-Géromé", die voornamelijk bestaat uit roodbacteriën. In de open lucht, buiten de kelder en zonder de normale handelingen zal er ongewenste schimmelvorming ontstaan op het oppervlak van "Munster" of "Munster-Géromé". Schimmels en een droge korst worden voor "Munster" of "Munster-Géromé" als gebreken aangemerkt. Het verpakken van de kazen wanneer ze uit de rijpingskelder worden gehaald is derhalve essentieel om de korst te beschermen en zo de specifieke organoleptische kenmerken van "Munster" of "Munster-Géromé" te behouden.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Naast de verplichte vermeldingen op grond van de voorschriften inzake de etikettering en de presentatie van levensmiddelen, wordt op het etiket van de kazen waarop de oorsprongsbenaming "Munster" of "Munster-Géromé" van toepassing is, de geregistreerde naam van het product vermeld in letters met een grootte van ten minste twee derde van die van de grootste letters op het etiket, alsmede het BOB-symbool van de Europese Unie in hetzelfde gezichtsveld.

De vermelding "vervaardigd van melk verkregen uit veestapels die voor ten minste x % bestaan uit koeien van het ras Vosgienne", of elke verwijzing naar het ras Vosgienne in de etikettering van en de reclame voor de kazen, mag slechts worden gebruikt indien ten minste x % van de koeien van de stapel of elk van de stapels waarvan de melk afkomstig is, van dat ras is. Dit percentage moet hoger zijn dan 70 %.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Departement Meurthe-et-Moselle:

de gemeenten Amenoncourt, Ancerville, Angomont, Autrepierre, Avricourt, Baccarat, Badonviller, Barbas, Bertrambois, Bertrichamps, Bionville, Blamont, Blemerey, Bremenil, Buriville, Chazelles-Sur-Albe, Cirey-Sur-Vezouze, Deneuvre, Domevre-Sur-Vezouze, Domjevin, Embermenil, Fenneville, Fremenil, Fremonville, Gogney, Gondrexon, Halloville, Harbouey, Herbeville, Igney, Lachapelle, Leintrey, Merviller, Migneville, Montigny, Montreux, Neufmaisons, Neuviller-Les-Badonviller, Nonhigny, Ogeville, Parux, Petitmont, Pettonville, Pexonne, Pierre-Percee, Raon-Les-Leau, Reclonville, Reherrey, Reillon, Remoncourt, Repaix, Saint-Martin, Saint-Maurice-Aux-Forges, Sainte-Pole, Saint-Sauveur, Tanconville, Thiaville-Sur-Meurthe, Vacqueville, Val-Et-Chatillon, Vaucourt, Vaxainville, Veho, Veney, Verdental, Xousse.

Departement Moselle:

De kantons Phalsbourg en Sarrebourg: alle gemeenten;

De gemeenten Albestroff, Bassing, Benestroff, Bermering, Bidestroff, Blanche-Eglise, Bourdonnay, Bourgalstroff, Cutting, Dieuze, Domnom-Les-Dieuze, Donnelay, Francaltroff, Gelucourt, Givrycourt, Guebestroff, Gueblange-Les-Dieuze, Guebling, Guinzeling, Honskirch, Insming, Insviller, Juvelize, Lagarde, Lening, Lhor, Lidrezing, Lindre-Basse, Lindre-Haute, Lostroff, Loudrefing, Maizieres-Les-Vic, Marimont-Les-Benestroff, Molring, Montdidier, Mulcey, Munster, Nebing, Neufvillage, Ommeray, Rening, Rodalbe, Rorbach-Les-Dieuze, Saint-Medard, Tarquimpol, Torcheville, Vahl-Les-Benestroff, Val-De-Bride, Vergaville, Vibersviller, Virming, Vittersbourg, Zarbeling, Zommange.

Departement Bas-Rhin:

De kantons Mutzig en Saverne: alle gemeenten;

Kanton Bouxwiller: een deel van de gemeente Wingersheim Les Quatre Bans (alleen het grondgebied van de voormalige gemeente Gingsheim) en alle gemeenten met uitzondering van Dingsheim, Dossenheim-Kochersberg, Fessenim-Le-Bas, Furdenheim, Griesheim-Sur-Souffel, Handschitheim, Hurtigheim, Ittenheim, Pfulgriesheim, Quatzenheim, Rohr, Stutzheim-Offenheim, Truchterheim, Waltenheim-Sur-Zorn, Wierheim;

Kanton Molsheim: alle gemeenten met uitzondering van Altorf, Dachstein, Duppigheim, Duttlenheim, Ernoenheim-Brusche, Griesheim-Pres-Molsheim, Innenheim;

Kanton Obernai: alle gemeenten met uitzondering van Krautergersheim, Meistratzheim, Niedernai, Stotzheim, Valff, Zellwiller;

De gemeenten Bischholtz, Bitschhoffen, Cleebourg, Dauendorf, Dieffenbach-Les-Woerth, Dossenheim-Sur-Zinsel, Drachenbronn-Birlenbach, Engwiller, Erckartswiller, Eschbourg, Forstheim, Froeschwiller, Frohmuhl, Goersdorf, Gumbrechtshoffen, Gundershoffen, Gunstett, Hegeney, Hinsbourg, Huttendorf, Ingwiller, Keffenach, Kindwiller, Kutzenhausen, La Petite-Pierre, Lampertsloch, Laubach, Lichtenberg, Lobsann, Memmelshoffen, Menchhoffen, Merkwiller-Pechelbronn, Mietesheim, Morsbronn-Les-Bains, Morschwiller, Mulhausen, Neuwiller-Les-Saverne, Niedermodern, Niedersoultzbach, Oberbronn, Oberdorf-Spachbach, Petersbach, Pfalzweyer, Preuschdorf, Puberg, Reipertswiller, Riedseltz, Rosteig, Rothbach, Schillersdorf, Soultz-Sous-Forets, Sparsbach, Struth, Tieffenbach, Uhlwiller, Uhrwiller, Uttenhoffen, Val De Moder, Woerth, Weinbourg, Weiterswiller, Wimmenau, Wingen-Sur-Moder, Zinswiller, Zittersheim.

Departement Haut-Rhin:

De kantons Masevaux en Altkirch: alle gemeenten;

Kanton Cernay: alle gemeenten met uitzondering van Cernay, Uffholtz, Wattwiller;

Kanton Guebwiller: alle gemeenten met uitzondering van Issenheim, Merxheim, Raedersheim;

Kanton Sainte-Marie-aux-Mines: alle gemeenten met uitzondering van Guemar, Illhaussern;

Kanton Wintzenheim: alle gemeenten met uitzondering van Gundolsheim, Herrlisheim-Pres-Colmar;

De gemeenten Colmar, Berrwiller, Bruebach, Brunstatt-Didenheim, Flaxlanden, Galfingue, Heimsbrunn, Ingersheim, Knoeringue, Michelbach-Le-Bas, Morschwiller-Le-Bas, Mulhouse, Ranspach-Le-Bas, Ranspach-Le-Haut, Saint-Louis, Zillisheim.

Departement Haute-Saône:

de gemeenten Aillevillers-Et-Lyaumont, Alaincourt, Amage, Ambieville, Amont-Et-Effreney, La Basse-Vaivre, Belfahy, Betoncourt-Saint-Pancras, Beulotte-Saint-Laurent, Bouligney, Bourbeville, Bousseraucourt, Breuchotte, La Bruyere, Corravillers, Corre, Cuve, Dampvalley-Saint-Pancras, Demangeville, Esmoulieres, Faucogney-Et-La-Mer, Les Fessey, Fleurey-Les-Saint-Loup, Fontenois-La-Ville, Fougerolles, Haut-Du-Them-Chateau-Lambert, Hurecourt, Jonvelle, La Longine, Mailleroncourt-Saint-Pancras, La Montagne, Montcourt, Montdore, Passavant-La-Rochere, Plancher-Les-Mines, Pont-Du-Bois, La Proiseliere-Et-Langle, Raddon-Et-Chapendu, La Rosiere, Saint-Bresson, Sainte-Marie-En-Chanois, Selles, Servance-Miellin, Ternuay-Melay-Et-Saint-Hilaire, La Vaivre, Vauvillers, La Voivre, Vougecourt.

Departement Vosges:

Alle gemeenten met uitzondering van: Ainvelle, Ameuvelle, Aroffe, Autreville, Avranville, Blevaincourt, Brechainville, Chatillon-Sur-Saone, Chermisey, Damblain, Fignevelle, Fouchecourt, Frain, Freville, Godoncourt, Grand, Grignoncourt, Harmonville, Isches, Lamarche, Les Thons, Liffol-Le-Grand, Lironcourt, Marey, Martigny-Les-Bains, Martinville, Midrevaux, Mont-Les-Lamarche, Morizecourt, Pargny-Sous-Mureau, Regneville, Robecourt, Romain-Aux-Bois, Rozieres-Sur-Mouzon, Saint-Julien, Senaide, Seraumont, Serecourt, Serocourt, Sionne, Soncourt, Tignecourt, Tollaincourt, Trampot, Vicherey, Villotte, Villouxel.

Departement Territoire de Belfort:

Alle gemeenten met uitzondering van: Beaucourt, Courcelles, Croix, Feche-L'eglise, Joncherey, Lebetain, Mezire, Montbouton, Saint-Dizier-L'evêque, Villars-Le-Sec.

5. Verband met het geografische gebied

“Munster” of “Munster-Géromé” is een zachte kaas met gewassen korst op basis van melk van koeien die worden gehouden in een gebied dat rijk is aan weiland. Het klimaat heeft bijgedragen tot het ontstaan van de eeuwenoude kennis op het gebied van rijping van de aangezuurde wrongel onder vochtige omstandigheden, waardoor de roodbacteriën ontstaan die de kaas zijn kleur en zijn sterke, met het zachte kaasdeeg contrasterende geur geven.

Het geografische gebied wordt gekenmerkt door een middelhoog reliëf in het berg- en piedmontgedeelte (het Vogezensmassief, waarin alle departementen die het gebied vormen, voor een deel liggen) en een vlakte in het westelijke deel. In het Vogezensmassief ontspringen tal van grote waterlopen die, gevoed door neerslag en infiltratie- en afvloeiend water, het hele gebied bewateren en het landschap vormgeven.

Het klimaat wordt gekenmerkt door veel neerslag waarbij het Vogezensmassief de wolken uit het westen opstuwt, die op hoogte condenseren en uitregenen op de piedmont en het massief. Dit klimaat draagt bij tot de vorming van weidegebieden. Er is dan ook overal gras, van de toppen van de Vogezes (Hautes Chaumes), waar alleen bergweiden tot ontwikkeling kunnen komen, tot de ontgonnen gebieden en de “ruige” gebieden met nauwelijks bewerkbare grond. Op al deze weiden komt een schermbloemige voor: karwij of zwarte karwij (*Carum carvi* L.), ook wel “anij van de Vogezes” genoemd.

Met de komst van abdijen in het Vogezenmassief in de zevende en achtste eeuw ziet “Munster” of “Munster-Géromé” het levenslicht. De plaats Munster, op de oostelijke helling van het massief, ontleent haar naam aan deze “Monasterium confluentis”. 's Zomers graasden de melkkoeien op de bergweiden en 's winters daalden de veehouders af om te overwinteren in de dalen op de westelijke helling.

In de loop der tijd wordt er steeds meer kaas gemaakt, die vanaf de zestiende eeuw door de boeren wordt verkocht in gemeenten in de wijnstreek van de Elzas, op de vlakte en in de nabijgelegen grote steden.

Het feit dat er van oudsher twee gebieden zijn waar de kaas wordt gemaakt, rond Munster in de Elzas en in de buurt van Gérardmer in Lotharingen, verklaart de twee namen van de kaas: Munster en Géromé.

In het geografische gebied hebben vele conflicten gewoed die van de regio een migratiegebied hebben gemaakt, waarbij ontheemde bevolkingsgroepen activiteiten hebben ontplooid en knowhow hebben meegebracht die hebben gezorgd voor de verdere verspreiding van de productie van deze kaas over de vlakte. Hoewel het massief de bakermat is van het ras Vosgienne, een aan de omgeving aangepast ras, zijn er ook andere rassen geïntroduceerd om de gedecimeerde veestapels te herstellen: Simmental uit het nabijgelegen Zwitserland, Montbéliarde en Française Frisonne Pie Noir, een ras dat daarna Prim'Holstein is gaan heten.

De knowhow over het fokken van deze melkkoeien en de vervaardiging en rijping van deze kaas is tot op de dag van vandaag bewaard gebleven. De techniek van de kaasbereiding is gebaseerd op aangezuurde wrongel. Bij de rijping onder vochtige omstandigheden wordt de korst gewassen na een eerste gistingsfase, die de wrongel ontzuurt. De kaasrijper stemt de omgeving van de rijpingskelder en de verder te verrichten handelingen af op de gewenste ontwikkeling van de kazen. Tot op de dag van vandaag verwerken de producenten karwijzaad (*Carum carvi* L.) in de wrongel.

“Munster” of “Munster-Géromé” is een uit aangezuurde wrongel bereide zachte kaas op basis van koemelk, met een gewassen korst waarvan de kleur varieert van ivoorkleurig-oranje tot oranje-rood.

De sterke geur van de kaas met een lichte toets van ammoniak contrasteert duidelijk met de zachte smaak van zijn massa met melkachtige, plantaardige (hooi, rijpe vruchten, noten), houtige of licht gistachtige toetsen. “Munster” of “Munster-Géromé” is er in verschillende vormen: platte kazen in een kleinere maat en grotere, platte of dikke kazen, met een rijpingstijd van 14 respectievelijk 21 dagen.

De productie van “Munster” of “Munster-Géromé” heeft zich kunnen ontwikkelen dankzij de optimale benutting van het overvloedig aanwezige gras door het afgrazen ervan door de melkkoeien. Aangezien de verkregen melk relatief arm is, zijn de kaasmakers gebruik gaan maken van een aangezuurde wrongel.

De omstandigheden van de geografische omgeving, die gekenmerkt worden door een hoge vochtigheid vanwege de neerslag en de aanwezigheid van een groot aantal bronnen, hebben bijgedragen aan de totstandkoming van de knowhow op het gebied van rijping onder vochtige omstandigheden, waarbij het wassen bijdraagt tot de ontwikkeling van de roodbacteriën (voornamelijk *Brevibacterium linens*), die de korst van “Munster” of “Munster-Géromé” zijn van ivoorkleurig-oranje tot oranje-rood variërende kleur geven en de ontwikkeling van de kenmerkende aroma's van de kaas met deze benaming mogelijk maken.

Vanwege de aard van de aangezuurde wrongel was en is de houdbaarheid van deze zachte kazen beperkt. De geïsoleerde ligging van het productiegebied wringt met het feit dat het eindproduct zich slecht leent voor verplaatsing. Dit heeft ertoe geleid dat de producenten gaandeweg de kaas in verschillende maten zijn gaan maken: kleine maten met korte rijping voor plaatselijke consumptie, en langer houdbare grotere maten die het voor de kaasrijpers mogelijk hebben gemaakt ongerijpte kazen in soms afgelegen gebieden te kopen om die vervolgens zo dicht mogelijk bij de plaats van consumptie te laten rijpen. Tot slot wordt tot op de dag van vandaag het van nature op de weiden van de Vogezen voorkomende karwijzaad in de wrongel verwerkt, hoewel dit slechts een deel van de productie betreft.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4e2c987c-80c8-4071-a5c9-dda91955e185

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(2020/C 295/06)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ⁽¹⁾.

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Tirol”

Referentienummer: PDO-AT-A0230-AM01

Datum van mededeling: 21.2.2020

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

Beschrijving en redenen

Wegens de aanpassing van het wijngaardkadaster aan het geïntegreerd beheers- en controlesysteem moet de maximale opbrengst per hectare worden aangepast.

ENIG DOCUMENT

1. Naam van het product

Tirol

2. Type geografische aanduiding

BOB — Beschermd oorsprongsbenaming

3. Categorieën wijnbouwproducten

1 — Wijn

5 — Mousserende kwaliteitswijn

4. Beschrijving van de wijn(en)

De oorsprongsbenaming Tirol kan worden gebruikt voor wijn en mousserende kwaliteitswijn, maar in de praktijk wordt deze bij mousserende kwaliteitswijn niet toegepast. “Tirol” wordt hoofdzakelijk als “Qualitätswein” geproduceerd; de analytische kenmerken zijn te vinden in het productdossier.

“Tirol” wordt ook in andere vormen geproduceerd (bv. “Kabinett”, “Spätlese”, “Eiswein” enz.). De desbetreffende analytische kenmerken zijn te vinden in het productdossier. Vanwege het grote aantal kleinschalige gebieden is het niet mogelijk uniforme organoleptische kenmerken van de wijnen te bepalen.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

⁽¹⁾ PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

5. Wijnbereidingsprocedés

a) Essentiële oenologische procedés

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

Alle oenologische procedés die zijn vastgesteld in de Verordeningen (EU) 2019/934 en (EU) 2019/935 voor wijn met een beschermde oorsprongsbenaming, zijn voor de oorsprongsbenaming “Tirol” toegestaan, met uitzondering van behandeling met kaliumsorbaat en dimethyldicarbonaat. Ontzuring van de wijnen is mogelijk in overeenstemming met de Verordeningen (EU) 2019/934 en (EU) 2019/935. Over de eventuele aanzuring beslist de federale minister van Landbouw, Regio's en Toerisme, afhankelijk van de weersomstandigheden in het groeiseizoen. De voorwaarden voor mogelijke aanzuring zijn gebaseerd op de voorschriften van de Verordeningen (EU) 2019/934 en (EU) 2019/935.

De specifieke oenologische procedés (met inbegrip van verrijking) vloeien voort uit de gekozen traditionele productiemethode en zijn te vinden in het productdossier.

b) Maximumopbrengsten

10 000 kilogram druiven per hectare

6. Afgebakend geografisch gebied

De oorsprongsbenaming “Tirol” omvat de gehele deelstaat Tirol in Oostenrijk.

7. Voornaamste wijndruivenras(sen)

Zweigelt — Rotburger

Grüner Veltliner — Weißgipfler

Zweigelt — Blauer Zweigelt

8. Beschrijving van het (de) verband(en)

Een klein aantal landbouwbedrijven produceert wijn in gunstige klimaatomstandigheden. Een algemene beschrijving van het klimaat en de bodemgesteldheid is daarom niet mogelijk. De productiestructuur in het wijnbouwgebied Tirol wordt daarom gekenmerkt door uitsluitend als familiebedrijf georganiseerde wijnbouwbedrijven, die enkel druiven uit hun eigen productie verwerken en rechtstreeks op hun eigen bedrijf verkopen. Om bij de oogst gezonde en rijpe druiven te krijgen, moeten de geteelde variëteiten en onderstammen voor de geologische en klimatologische omstandigheden passende eigenschappen hebben. De vereisten zijn wintervastheid, late bloei en hoge weerstand tegen schimmelziekten en rot. Vanwege het grote aantal kleinschalige gebieden is het niet mogelijk uniforme organoleptische kenmerken van de wijnen te bepalen, maar het ruige klimaat met de grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht zorgt voor een goede zuurstructuur van de wijnen.

9. Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Met uitzondering van “Sekt”, “mousserende kwaliteitswijn” en “Hauersekt” mag een wijn met de oorsprongsbenaming “Tirol” volgens de Oostenrijkse wijnwet enkel met een controlenummer voor kwaliteitswijn (*staatliche Prüfnummer*) in de handel worden gebracht. Om een controlenummer voor kwaliteitswijn (staatliche Prüfnummer) te verkrijgen, moet van elke wijn die met de oorsprongsbenaming “Tirol” in de handel wordt gebracht (systematische controle) een monster worden geanalyseerd (zie productdossier). Bij het organoleptisch onderzoek worden de wijnen door een officieel panel van proevers getest. Een officieel panel van proevers bestaat uit zes proevers en een voorzitter. De monsters worden

anoniem aan de proevers aangeboden. Het testformulier bevat alleen de gegevens die voor de beoordeling noodzakelijk zijn, zoals de vermelding van de traditionele benaming (Qualitätswein, Kabinett, Spätlese, Auslese enz.), het ras en het jaar. Op basis van hun ervaring en op basis van aangegeven referentiewijnen beoordelen de proevers of de wijnen die hun worden aangeboden typisch zijn voor het ras, het jaar en de traditionele benaming, en of zij verhandelbaar zijn (vrij zijn van gebreken). De proeftest wordt beantwoord met "ja" of "neen". Indien het oordeel negatief is, moeten de redenen voor de weigering schriftelijk worden meegedeeld. Het monster voldoet aan de organoleptische vereisten, wanneer het door de meerderheid van de proevers positief wordt beoordeeld. Wanneer het bij de beoordeling drie tegen drie is, wordt het monster voorgelegd aan een ander panel van proevers. Wanneer het een tweede keer drie tegen drie wordt, leidt dit tot een negatief resultaat.

Link naar het productdossier

<https://www.bmlrt.gv.at/land/produktion-maerkte/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html>

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(2020/C 295/07)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ⁽¹⁾.

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Oberösterreich”

Referentienummer: PDO-AT-A0223-AM01

Datum van mededeling: 21.2.2020

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

Beschrijving en redenen

Wegens de aanpassing van het wijngaardkadaster aan het geïntegreerd beheers- en controlesysteem, moet de maximale opbrengst per hectare worden aangepast.

ENIG DOCUMENT

1. Naam van het product

Oberösterreich

2. Type geografische aanduiding

BOB — Beschermd oorsprongsbenaming

3. Categorieën wijnbouwproducten

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

4. Beschrijving van de wijn(en)

De oorsprongsbenaming Oberösterreich kan worden gebruikt voor wijn en mousserende kwaliteitswijn, maar in de praktijk wordt deze bij mousserende kwaliteitswijn niet toegepast. “Oberösterreich” wordt hoofdzakelijk als “Qualitätswein” geproduceerd; de voornaamste analytische kenmerken zijn te vinden in het productdossier.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

⁽¹⁾ PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a) *Essentiële oenologische procedés*

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

Alle oenologische procedés die zijn vastgesteld in de Verordeningen (EU) 2019/934 en (EU) 2019/935 voor wijn met een beschermde oorsprongsbenaming zijn voor de oorsprongsbenaming “Oberösterreich” toegestaan, met uitzondering van behandeling met kaliumsorbaat en dimethyldicarbonaat. Ontzuring van de wijnen is mogelijk in overeenstemming met de Verordeningen (EU) 2019/934 en (EU) 2019/935. Over de eventuele aanzuring beslist de federale minister van Landbouw, Regio's en Toerisme, afhankelijk van de weersomstandigheden in het groeiseizoen. De voorwaarden voor mogelijke aanzuring zijn gebaseerd op de voorschriften van de Verordeningen (EU) 2019/934 en (EU) 2019/935.

De specifieke oenologische procedés (met inbegrip van verrijking) vloeien voort uit de gekozen traditionele productiemethode en zijn te vinden in het productdossier.

b) *Maximumopbrengsten*

10 000 kilogram druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De oorsprongsbenaming “Oberösterreich” omvat de volledige deelstaat Oberösterreich in Oostenrijk.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

Roter Veltliner

St. Laurent

Zweigelt — Rotburger

Blauburger

Rathay

Jubiläumsrebe

Blauer Burgunder — Blauburgunder

Grüner Veltliner — Weißgipfler

Goldburger

Grauer Burgunder — Ruländer

Bouvier

Muskateller — Roter Muskateller

Neuburger

Frühroter Veltliner — Malvasier

Weißer Burgunder — Klevner

Blaufränkisch — Frankovka

Furmint

Rotgipfler

Roesler

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Een klein aantal landbouwbedrijven produceert wijn in gunstige klimaatomstandigheden. De bodem van deze gunstige ligging bestaat uit het Oostenrijkse sedimentgesteente tegel, klei en puin waar hier en daar koraalbanken uit Leithakalk uitsteken. Omdat de bodems een goed vermogen hebben om water vast te houden, zijn zij ideaal voor de productie van fruitige witte wijnen.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Met uitzondering van “Sekt”, “mousserende kwaliteitswijn” en “Hauersekt” mag een wijn met de oorsprongsbenaming “Oberösterreich” volgens de Oostenrijkse wijnwet enkel met een controlenummer voor kwaliteitswijn [staatliche Prüfnummer] in de handel worden gebracht. Om een controlenummer voor kwaliteitswijn [staatliche Prüfnummer] te verkrijgen, moet van elke wijn die met de oorsprongsbenaming “Oberösterreich” in de handel wordt gebracht (systematische controle) een monster analytisch en organoleptisch worden onderzocht (zie productdossier).

LINK NAAR HET PRODUCTDOSSIER

<https://www.bmlrt.gv.at/land/produktion-maerkte/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html>

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(2020/C 295/08)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ⁽¹⁾.

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Wagram”

Referentienummer: PDO-AT-A0233-AM01

Datum van mededeling: 21.2.2020

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

Beschrijving en redenen

Wegens de aanpassing van het wijngaardkadaster aan het geïntegreerd beheers- en controlesysteem moet de maximale opbrengst per hectare worden aangepast.

ENIG DOCUMENT

1. Naam van het product

Wagram

2. Type geografische aanduiding

BOB — Beschermd oorsprongsbenaming

3. Categorieën wijnbouwproducten

1 Wijn

5 Mousseerende kwaliteitswijn

4. Beschrijving van de wijn(en)

De oorsprongsbenaming Wagram kan worden gebruikt voor wijn en mousseerende kwaliteitswijn, maar in de praktijk wordt deze bij mousseerende kwaliteitswijn zeer weinig toegepast. “Wagram” wordt hoofdzakelijk als “Qualitätswein” geproduceerd; de analytische kenmerken zijn te vinden in het productdossier. “Wagram” wordt ook in andere vormen geproduceerd (bv. “Kabinett”, “Spätlese”, “Eiswein” enz.). In het wijnbouwgebied Wagram wordt voor ongeveer 75 % witte wijn geproduceerd. Het belangrijkste ras voor de witte wijnen is Grüner Veltliner, voor rode wijnen is dat Zweigelt. Tevens Frühroter Veltliner is het vermelden waard, een ras dat typisch is voor dit gebied. In termen van organoleptische kenmerken kunnen de wijnen worden beschreven als vol en kruidig.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

⁽¹⁾ PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

5. Wijnbereidingsprocedés

a) Essentiële oenologische procedés

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

Alle oenologische procedés die zijn vastgesteld in de Verordeningen (EU) 2019/934 en (EU) 2019/935 voor wijn met een beschermde oorsprongsbenaming, zijn voor de oorsprongsbenaming “Wagram” toegestaan, met uitzondering van behandeling met kaliumsorbaat en dimethyldicarbonaat. Ontzuring van de wijnen is mogelijk in overeenstemming met de Verordeningen (EU) 2019/934 en (EU) 2019/935. Over de eventuele aanzuring beslist de federale minister van Landbouw, Regio's en Toerisme, afhankelijk van de weersomstandigheden in het groeiseizoen. De voorwaarden voor mogelijke aanzuring zijn gebaseerd op de voorschriften van de Verordeningen (EU) 2019/934 en (EU) 2019/935.

De specifieke oenologische procedés (met inbegrip van verrijking) vloeien voort uit de gekozen traditionele productiemethode en zijn te vinden in het productdossier.

b) Maximumopbrengsten

10 000 kilogram druiven per hectare

6. Afgebakend geografisch gebied

De oorsprongsbenaming “Wagram” omvat het district Tulln — met uitzondering van de gemeente Sitzenberg-Reidling — de gemeente Stetteldorf am Wagram en het arrondissement Klosterneuburg in Neder-Oostenrijk.

7. Voornaamste wijndruivenras(sen)

Zweigelt — Rotburger

Grüner Veltliner — Weißgipfler

Zweigelt — Blauer Zweigelt

8. Beschrijving van het (de) verband(en)

Het wijnbouwgebied Wagram bestaat uit twee verschillende zones. Aan de ene kant strekt de eigenlijke Wagram zich uit over een plateau van zo'n 30 km ten noorden van de Donau en ten oosten van de Kampvallei. In dit gedeelte groeien de druiven op dikke lössbodems en leveren zij volle, kruidige wijnen op. Aan de andere kant, in het gebied van Klosterneuburg, ten noordwesten van Wenen, is de bodem veeleer kalkhoudend en levert deze fruitige, pittige wijnen op.

Het klimaat wordt bepaald door de invloed van de Donau en de nabijheid van het Pannonische gebied. De nachten zijn eerder koel, wat gunstig is voor de vorming van de aroma's. In het wijnbouwgebied Wagram wordt voor ongeveer 75 % witte wijn geproduceerd. Het belangrijkste ras voor de witte wijnen is Grüner Veltliner, voor rode wijnen is dat Zweigelt. Tevens Frühroter Veltliner is het vermelden waard, een ras dat typisch is voor dit gebied. In termen van organoleptische kenmerken kunnen de wijnen worden beschreven als vol en kruidig. De dikke lösslaag aan de Wagram is uiterst geschikt om robuuste en kruidige Grüner Veltliner te produceren. De veeleer kalkhoudende bodem in het gebied rond Klosterneuburg levert fruitige, pittige wijnen op.

Doordat de wijnbouwbedrijven voornamelijk familiebedrijven zijn, wordt de traditionele stijl van de wijnbereiding van generatie op generatie doorgegeven, wat het uitgesproken karakter van de Wagram-wijnen nog versterkt.

9. Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Met uitzondering van “Sekt”, “mousserende kwaliteitswijn” en “Hauersekt” mag een wijn met de oorsprongsbenaming “Wagram” volgens de Oostenrijkse wijnwet enkel met een controlenummer voor kwaliteitswijn (staatliche Prüfnummer) in de handel worden gebracht. Om een controlenummer voor kwaliteitswijn (staatliche Prüfnummer) te verkrijgen, moet van elke wijn die met de oorsprongsbenaming “Wagram” in de handel wordt gebracht (systematische controle), een monster worden geanalyseerd (zie productdossier). Bij het organoleptisch onderzoek worden de wijnen door een officieel panel van proevers getest. Een officieel panel van proevers bestaat uit zes proevers en een voorzitter. De monsters worden anoniem aan de proevers aangeboden. Het testformulier bevat alleen de gegevens die voor de beoordeling noodzakelijk zijn, zoals de vermelding van de traditionele benaming (Qualitätswein, Kabinett, Spätlese, Auslese enz.), het ras en het jaar. Op basis van hun ervaring en op basis van aangegeven referentiewijnen beoordelen de proevers of de wijnen die hun worden aangeboden typisch zijn voor het ras, het jaar en de traditionele benaming, en of zij verhandelbaar zijn (vrij zijn van gebreken). De proeftest wordt beantwoord met “ja” of “neen”. Indien het oordeel negatief is, moeten de redenen voor de weigering schriftelijk worden meegedeeld. Het monster voldoet aan de organoleptische vereisten, wanneer het door de meerderheid van de proevers positief wordt beoordeeld. Wanneer het bij de beoordeling drie tegen drie is, wordt het monster voorgelegd aan een ander panel van proevers. Wanneer het een tweede keer drie tegen drie wordt, leidt dit tot een negatief resultaat.

Link naar het productdossier

<https://www.bmlrt.gv.at/land/produktion-maerkte/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html>

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(2020/C 295/09)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ⁽¹⁾.

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Salzburg”

Referentienummer: PDO-AT-A0224-AM01

Datum van mededeling: 21.2.2020

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

Beschrijving en redenen

Wegens de aanpassing van het wijngaardkadaster aan het geïntegreerd beheers- en controlesysteem moet de maximale opbrengst per hectare worden aangepast.

ENIG DOCUMENT

1. Naam van het product

Salzburg

2. Type geografische aanduiding

BOB — Beschermd oorsprongsbenaming

3. Categorieën wijnbouwproducten

1 — Wijn

5 — Mousserende kwaliteitswijn

4. Beschrijving van de wijn(en)

De oorsprongsbenaming Salzburg kan worden gebruikt voor wijn en mousserende kwaliteitswijn, maar in de praktijk wordt deze bij mousserende kwaliteitswijn niet toegepast.

“Salzburg” wordt hoofdzakelijk als “Qualitätswein” geproduceerd; de analytische kenmerken zijn te vinden in het productdossier.

“Salzburg” wordt ook in andere vormen geproduceerd (bv. “Kabinett”, “Spätlese”, “Eiswein” enz.). De desbetreffende analytische kenmerken zijn te vinden in het productdossier. Vanwege het grote aantal kleinschalige gebieden is het niet mogelijk uniforme organoleptische kenmerken van de wijnen te bepalen, maar het ruige klimaat met de grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht zorgt voor een goede zuurstructuur van de wijnen.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

⁽¹⁾ PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a) *Essentiële oenologische procedés*

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

Alle oenologische procedés die zijn vastgesteld in de Verordeningen (EU) 2019/934 en (EU) 2019/935 voor wijn met een beschermde oorsprongsbenaming, zijn voor de oorsprongsbenaming "Salzburg" toegestaan, met uitzondering van behandeling met kaliumsorbaat en dimethyldicarbonaat. Ontzuring van de wijnen is mogelijk in overeenstemming met de Verordeningen (EU) 2019/934 en (EU) 2019/935. Over de eventuele aanzuring beslist de federale minister van Landbouw, Regio's en Toerisme, afhankelijk van de weersomstandigheden in het groeiseizoen. De voorwaarden voor mogelijke aanzuring zijn gebaseerd op de voorschriften van de Verordeningen (EU) 2019/934 en (EU) 2019/935.

De specifieke oenologische procedés (met inbegrip van verrijking) vloeien voort uit de gekozen traditionele productiemethode en zijn te vinden in het productdossier.

b) *Maximumopbrengsten*

10 000 kilogram druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De oorsprongsbenaming "Salzburg" omvat de volledige deelstaat Salzburg in Oostenrijk.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

Roter Veltliner

St. Laurent

Müller-Thurgau — Rivaner

Rathay

Sylvaner — Grüner Sylvaner

Jubiläumsrebe

Blauer Burgunder — Blauburgunder

Blauer Portugieser

Chardonnay — Morillon

Goldburger

Grauer Burgunder — Ruländer

Merlot

Weißer Riesling — Rheinriesling

Sauvignon Blanc

Muskateller — Roter Muskateller

Syrah — Shiraz

Neuburger

4

Frühroter Veltliner — Malvasier

Traminer — Gelber Traminer

Blaufränkisch — Frankovka

Zierfandler — Spätrot

Cabernet Sauvignon

Zweigelt — Rotburger

Welschriesling

Cabernet Franc

Blauburger

Grüner Veltliner — Weißgipfler
Scheurebe — Sämling 88
Bouvier
Muskat-Ottonel
Weißer Burgunder — Klevner
Furmint
Rotgipfler
Roesler

8. Beschrijving van het (de) verband(en)

Een klein aantal landbouwbedrijven produceert wijn in gunstige klimaatomstandigheden. Een algemene beschrijving van het klimaat en de bodemgesteldheid is daarom niet mogelijk. De productiestructuur in het wijnbouwgebied Salzburg wordt daarom gekenmerkt door uitsluitend als familiebedrijf georganiseerde wijnbouwbedrijven, die enkel druiven uit hun eigen productie verwerken en rechtstreeks op hun eigen bedrijf verkopen. Om bij de oogst gezonde en rijpe druiven te krijgen, moeten de geteelde variëteiten en onderstammen voor de geologische en klimatologische omstandigheden passende eigenschappen hebben. De vereisten zijn wintervastheid, late bloei en hoge weerstand tegen schimmelziekten en rot. Vanwege het grote aantal kleinschalige gebieden is het niet mogelijk uniforme organoleptische kenmerken van de wijnen te bepalen, maar het ruige klimaat met de grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht zorgt voor een goede zuurstructuur van de wijnen.

9. Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Met uitzondering van "Sekt", "mousserende kwaliteitswijn" en "Hauersekt" mag een wijn met de oorsprongsbenaming "Salzburg" volgens de Oostenrijkse wijnwet enkel met een controlenummer voor kwaliteitswijn (staatliche Prüfnummer) in de handel worden gebracht. Om een controlenummer voor kwaliteitswijn (staatliche Prüfnummer) te verkrijgen, moet van elke wijn die met de oorsprongsbenaming "Salzburg" in de handel wordt gebracht (systematische controle) een monster worden geanalyseerd (zie productdossier). Bij het organoleptisch onderzoek worden de wijnen door een officieel panel van proevers getest. Een officieel panel van proevers bestaat uit zes proevers en een voorzitter. De monsters worden anoniem aan de proevers aangeboden. Het testformulier bevat alleen de gegevens die voor de beoordeling noodzakelijk zijn, zoals de vermelding van de traditionele benaming (Qualitätswein, Kabinett, Spätlese, Auslese enz.), het ras en het jaar. Op basis van hun ervaring en op basis van aangegeven referentiewijnen beoordelen de proevers of de wijnen die hun worden aangeboden typisch zijn voor het ras, het jaar en de traditionele benaming, en of zij verhandelbaar zijn (vrij zijn van gebreken). De proeftest wordt beantwoord met "ja" of "neen". Indien het oordeel negatief is, moeten de redenen voor de weigering schriftelijk worden meegedeeld. Het monster voldoet aan de organoleptische vereisten, wanneer het door de meerderheid van de proevers positief wordt beoordeeld. Wanneer het bij de beoordeling drie tegen drie is, wordt het monster voorgelegd aan een ander panel van proevers. Wanneer het een tweede keer drie tegen drie wordt, leidt dit tot een negatief resultaat.

Link naar het productdossier

<https://www.bmlrt.gv.at/land/produktion-maerkte/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html>

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(2020/C 295/10)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ⁽¹⁾.

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Traisental”

Referentienummer: PDO-AT-A0210-AM01

Datum van mededeling: 21.2.2020

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

Beschrijving en redenen

Wegens de aanpassing van het wijngaardkadaster aan het geïntegreerd beheers- en controlesysteem moet de maximale opbrengst per hectare worden aangepast.

ENIG DOCUMENT

1. Naam van het product

Traisental

2. Type geografische aanduiding

BOB — Beschermd oorsprongsbenaming

3. Categorieën wijnbouwproducten

1 — Wijn

4. Beschrijving van de wijn(en)

De oorsprongsbenaming Traisental mag enkel worden gebruikt voor wijn van de rassen Grüner Veltliner of Riesling. De wijnen kunnen qua overheersende organoleptische kenmerken als fruitig en mineraal worden beschreven. Andere organoleptische kenmerken zijn te vinden in het productdossier.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. Wijnbereidingsprocedés

a) *Essentiële oenologische procedés*

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

⁽¹⁾ PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

Alle oenologische procedés die zijn vastgesteld in de Verordeningen (EU) 2019/934 en (EU) 2019/935 voor wijn met een beschermde oorsprongsbenaming, zijn voor de oorsprongsbenaming "Traisental" toegestaan, met uitzondering van behandeling met kaliumsorbaat en dimethyldicarbonaat. Ontzuring van de wijnen is mogelijk in overeenstemming met de Verordeningen (EU) 2019/934 en (EU) 2019/935. Over de eventuele aanzuring beslist de federale minister van Landbouw, Regio's en Toerisme, afhankelijk van de weersomstandigheden in het groeiseizoen. De voorwaarden voor mogelijke aanzuring zijn gebaseerd op de voorschriften van de Verordeningen (EU) 2019/934 en (EU) 2019/935.

De specifieke oenologische procedés (met inbegrip van verrijking) vloeien voort uit de gekozen traditionele productiemethode en zijn te vinden in het productdossier.

b) *Maximumopbrengsten*

10 000 kilogram druiven per hectare

6. Afgebakend geografisch gebied

De oorsprongsbenaming "Traisental" omvat het gebied van de stad Sankt Pölten in de deelstaat Neder-Oostenrijk, het district Sankt Pölten en de gemeente Sitzenberg-Reidling in Neder-Oostenrijk.

7. Voornaamste wijndruivenras(sen)

Weißer Riesling — Rheinriesling

Grüner Veltliner — Weißgipfler

Weißer Riesling — Riesling

8. Beschrijving van het (de) verband(en)

Het Boheems Massief met zijn graniet- en gneisbodems vormt de ondergrond in het Traisental. Het weer wordt bepaald door de Pannonische invloed en het continentale klimaat. In het noordelijke deel van het wijnbouwgebied heeft de Donau een warmteregulerend effect.

De productiestructuur in het wijnbouwgebied Traisental wordt gekenmerkt door als familiebedrijf georganiseerde wijnbouwbedrijven, die hoofdzakelijk druiven uit hun eigen productie verwerken en in veel gevallen ook rechtstreeks op hun eigen bedrijf verkopen. Bijna een derde van de oogst van het Traisental wordt opgekocht door de regionale wijnbouwcoöperatie. De wijnindustrie is nauw verbonden met het sterk aanwezige toerisme. De wijn moet de volgende typische kenmerken vertonen:

Grüner Veltliner: fruitig, fijn aroma

Riesling: geurig, elegant, mineraal

Bij Reserve-opvoeding hebben de wijnen een robuuste stijl en uitgesproken rasgebonden aroma's. Soms hebben deze wijnen ook lichte *Botrytis*- en houttoetsen. De droge graniet- en gneisbodems leveren wijnen op met een eigen profiel, robuuste body en fijne mineraliteit. De mineraliteit zorgt voor een levendige zuurstructuur en een lange houdbaarheid van de wijnen. De warme invloed van het Pannonische klimaat en de koude lucht uit de Voor-Alpen zorgen voor hete dagen en koude nachten, waardoor de wijnen een kruidige toets krijgen.

Doordat de wijnbouwbedrijven voornamelijk familiebedrijven zijn, wordt de traditionele stijl van de wijnbereiding van generatie op generatie doorgegeven, wat het uitgesproken karakter van de Traisental-wijnen nog versterkt.

9. Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Een wijn met de oorsprongsbenaming "Traisental" mag volgens de Oostenrijkse wijnwet enkel met een controlenummer voor kwaliteitswijn (staatliche Prüfnummer) in de handel worden gebracht. Om een controlenummer voor kwaliteitswijn (staatliche Prüfnummer) te verkrijgen, moet van elke wijn die met de oorsprongsbenaming "Traisental" in de handel wordt gebracht (systematische controle) een monster analytisch en organoleptisch worden onderzocht (zie productdossier).

Bij het organoleptisch onderzoek worden de wijnen door een officieel panel van proevers getest. Een officieel panel van proevers bestaat uit zes proevers en een voorzitter. De monsters worden anoniem aan de proevers aangeboden. Het testformulier bevat alleen de gegevens die voor de beoordeling noodzakelijk zijn, zoals de vermelding van de traditionele benaming, het ras en het jaar. Op basis van hun ervaring en op basis van aangegeven referentiewijnen beoordelen de proevers of de wijnen die hun worden aangeboden typisch zijn voor de oorsprong Traisental, en of zij verhandelbaar zijn (vrij zijn van gebreken).

Link naar het productdossier

<https://www.bmlrt.gv.at/land/produktion-maerkte/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html>

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(2020/C 295/11)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ⁽¹⁾.

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Kamptal”

Referentienummer: PDO-AT-A0209-AM01

Datum van mededeling: 21.2.2020

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

Beschrijving en redenen

Wegens de aanpassing van het wijngaardkadaster aan het geïntegreerd beheers- en controlesysteem, moet de maximale opbrengst per hectare worden aangepast.

ENIG DOCUMENT

1. Naam van het product

Kamptal

2. Type geografische aanduiding

BOB — Beschermd oorsprongsbenaming

3. Categorieën wijnbouwproducten

1. Wijn

4. Beschrijving van de wijn(en)

De oorsprongsbenaming Kamptal mag enkel worden gebruikt voor wijn van de rassen Grüner Veltliner of Riesling. De wijnen kunnen qua overheersende organoleptische kenmerken als fruitig en mineraal worden beschreven. Andere organoleptische kenmerken zijn te vinden in het productdossier.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. Wijnbereidingsprocedés

a) *Essentiële oenologische procedés*

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

⁽¹⁾ PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

Alle oenologische procedés die zijn vastgesteld in de Verordeningen (EU) 2019/934 en (EU) 2019/935 voor wijn met een beschermde oorsprongsbenaming zijn voor de oorsprongsbenaming “Kamptal” toegestaan, met uitzondering van behandeling met kaliumsorbaat en dimethyldicarbonaat. Ontzuring van de wijnen is mogelijk in overeenstemming met de Verordeningen (EU) 2019/934 en (EU) 2019/935. Over de eventuele aanzuring beslist de federale minister van Landbouw, Regio's en Toerisme, afhankelijk van de weersomstandigheden in het groeiseizoen. De voorwaarden voor mogelijke aanzuring zijn gebaseerd op de voorschriften van de Verordeningen (EU) 2019/934 en (EU) 2019/935.

De specifieke oenologische procedés (met inbegrip van verrijking) vloeien voort uit de gekozen traditionele productiemethode en zijn te vinden in het productdossier.

b) *Maximumopbrengsten*

10 000 kilogram druiven per hectare

6. Afbakend geografisch gebied

De oorsprongsbenaming “Kamptal” omvat de gemeenten Etsdorf-Haitzendorf, Hadersdorf-Kammern, Langenlois, Lengenfeld, Schönberg am Kamp en Straß im Straßertale in de deelstaat Neder-Oostenrijk.

7. Voornaamste wijndruivenras(sen)

Weißer Riesling — Rheinriesling

Grüner Veltliner — Weißgipfler

Weißer Riesling — Riesling

8. Beschrijving van het (de) verband(en)

De bodem in het Kamptal is al 270 miljoen jaar geleden in het tijdperk Perm ontstaan. De terroirs bestaan uit bodems van löss, grind en oergesteente, soms met vulkanische elementen.

Het klimaat in het Kamptal wordt enerzijds beïnvloed door het hete Pannonische klimaat, en anderzijds door de koele stromingen uit het Waldviertel. De jaarlijkse hoeveelheid neerslag bedraagt 550 tot 600 mm. De gemiddelde jaartemperatuur ligt boven 9 °C. In de valleien kan tot midden mei late vorst voorkomen. De wijn moet de volgende typische kenmerken vertonen:

Grüner Veltliner: fruitig, fijn aroma

Riesling: geurig, elegant, mineraal

Bij Reserve-opvoeding hebben de wijnen een robuuste stijl en uitgesproken rasgebonden aroma's. Soms hebben deze wijnen ook lichte *Botrytis*- en houttoetsen. De steile terrassen waarop zich geen lösslagen kan vormen, leveren een robuuste, minerale en lang houdbare Riesling op. De bredere leem- en lösterrassen zijn ideaal voor de productie van robuuste, fruitige Grüner Veltliner. De hitte overdag, onder invloed van het Pannonische klimaat en de koele nachten bezorgen de wijnen zeer fijne aroma's en levendige zuren.

9. Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Een wijn met de oorsprongsbenaming “Kamptal” mag volgens de Oostenrijkse wijnwet enkel met een controlenummer voor kwaliteitswijn [staatliche Prüfnummer] in de handel worden gebracht. Om een controlenummer voor kwaliteitswijn [staatliche Prüfnummer] te verkrijgen, moet van elke wijn die met de oorsprongsbenaming “Kamptal” in de handel wordt gebracht (systematische controle) een monster analytisch en organoleptisch worden onderzocht (zie productdossier).

Bij het organoleptisch onderzoek worden de wijnen door een officieel panel van proevers getest. Een officieel panel van proevers bestaat uit zes proevers en een voorzitter. De monsters worden anoniem aan de proevers aangeboden. Het testformulier bevat alleen de gegevens die voor de beoordeling noodzakelijk zijn, zoals de vermelding van de traditionele benaming, het ras en het jaar. Op basis van hun ervaring en op basis van aangegeven referentiewijnen beoordelen de proevers of de wijnen die hun worden aangeboden organoleptisch typisch zijn voor het ras, het jaar en de traditionele benaming, en of zij verhandelbaar zijn (vrij zijn van gebreken).

Het proeven van de wijn door een panel van proevers in het kader van de procedure voor de toekenning van het controlenummer voor kwaliteitswijn met de verkoopbenaming “Kamptal DAC” moet plaatsvinden in het Bundesamt für Weinbau (Bureau voor wijnbouw) in Krems. Minstens vier proevers moeten bevestigen dat aan de vereisten voor “Kremstal DAC” is voldaan. Wanneer het proefresultaat drie tegen drie is, wordt niet opnieuw geproefd.

Link naar het productdossier

<https://www.bmlrt.gv.at/land/produktion-maerkte/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html>

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(2020/C 295/12)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ⁽¹⁾.

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Niederösterreich”

Referentienummer: PDO-AT-A0221-AM01

Datum van mededeling: 21.2.2020

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

Beschrijving en redenen

Wegens de aanpassing van het wijngaardkadaster aan het geïntegreerd beheers- en controlesysteem, moet de maximale opbrengst per hectare worden aangepast.

ENIG DOCUMENT

1. Naam van het product

Niederösterreich

2. Type geografische aanduiding

BOB — Beschermde oorsprongsbenaming

3. Categorieën wijnbouwproducten

1. Wijn
5. Mousserende kwaliteitswijn

4. Beschrijving van de wijn(en)

De oorsprongsbenaming “Neder-Oostenrijk” kan worden gebruikt voor wijn en mousserende kwaliteitswijn of sekt. “Niederösterreich” wordt hoofdzakelijk als “Qualitätswein” geproduceerd; daarbij moet het druivensap een mostgewicht van minimaal 15° KMW (Klosterneuburger Mostwaage) hebben, wat overeenkomt met 9,5 % vol. Het natuurlijke alcoholgehalte bedraagt minimaal 9 % vol. en het zuurgehalte bedraagt minimaal 4 g/l. Nadere analytische kenmerken zijn te vinden in het productdossier.

“Niederösterreich” wordt ook in andere vormen geproduceerd (bv. “Kabinett”, “Spätlese”, “Eiswein” enz.). Op de verschillende bodemtypes kan een ruime variëteit aan wijnen worden geproduceerd: van de peperachtige, frisse Grünen Veltliner, die typisch is voor de streek, over robuuste, rijke witte wijnen die op houten vaten worden gerijpt, tot fruitige rode wijnen.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

⁽¹⁾ PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

5. Wijnbereidingsprocedés

a) Essentiële oenologische procedés

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

Alle oenologische procedés die zijn vastgesteld in de Verordeningen (EU) 2019/934 en (EU) 2019/935 voor wijn met een beschermde oorsprongsbenaming zijn voor de oorsprongsbenaming “Niederösterreich” toegestaan, met uitzondering van behandeling met kaliumsorbaat en dimethyldicarbonaat. Ontzuring van de wijnen is mogelijk in overeenstemming met de Verordeningen (EU) 2019/934 en (EU) 2019/935. Over de eventuele aanzuring beslist de federale minister van Landbouw, Regio's en Toerisme, afhankelijk van de weersomstandigheden in het groeiseizoen. De voorwaarden voor mogelijke aanzuring zijn gebaseerd op de voorschriften van de Verordeningen (EU) 2019/934 en (EU) 2019/935.

De specifieke oenologische procedés (met inbegrip van verrijking) vloeien voort uit de gekozen traditionele productiemethode en zijn te vinden in het productdossier.

b) Maximumopbrengsten

10 000 kilogram druiven per hectare

6. Afbakend geografisch gebied

De oorsprongsbenaming “Niederösterreich” omvat de volledige deelstaat Neder-Oostenrijk in Oostenrijk.

7. Voornaamste wijndruivenras(sen)

Zweigelt — Rotburger

Grüner Veltliner — Weißgipfler

Zweigelt — Blauer Zweigelt

8. Beschrijving van het (de) verband(en)

De steile ligging van het oergesteente in de Wachau gaan in het oostelijke gedeelte van het naburige Kremstal over in lösterrassen, die ook voorkomen in het Traisental, het Kamptal en aan de Wagram. In het Kamptal komen ook vulkanische bodems voor. Het weer wordt bepaald door het hete, Pannonische klimaat in het Oosten en door koele stromingen uit het Waldviertl.

De productiestructuur in het wijnbouwgebied Niederösterreich wordt gekenmerkt door als familiebedrijf georganiseerde wijnbouwbedrijven, die hoofdzakelijk druiven uit hun eigen productie verwerken en in veel gevallen ook rechtstreeks op hun eigen bedrijf verkopen. De wijnindustrie is nauw verbonden met het sterk aanwezige toerisme. De structuur van familiebedrijven wordt aangevuld met enkele grote bedrijven (wijnkelders en wijnbouwcoöperaties). In het wijnbouwgebied “Niederösterreich” wordt bijna voor 80 % witte wijn geproduceerd. Voornamelijk in het gedeelte van Neder-Oostenrijk met invloed van het Pannonische klimaat, in het zuiden en oosten van Wenen, worden ook rode druiven geteeld. Bij de rode wijnen komen de fruitige Zweigelt en de kruidige Blaufränkisch het meest voor. Het aanbod witte wijnen varieert van frisse, fruitige wijnen als de typische peperachtige Grüner Veltliner, tot robuuste, rijke wijnen die worden opgevoed in de klassieke houten vaten of in barriques. Op de bodem van verweerd oergesteente en op de vulkanische bodems groeien minerale, kruidige druiven, terwijl de lössafzettingen op de terrassen eerder een ronde, volle wijn voortbrengen. Het hete Pannonische klimaat en de koele lucht uit het Waldviertel die voor koele nachten zorgt, leiden tot temperatuurverschillen tussen dag en nacht, waardoor de wijnen een uitgesproken zuurstructuur krijgen.

9. Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Met uitzondering van “Sekt” en “mousserende kwaliteitswijn” mag een wijn met de oorsprongsbenaming “Niederösterreich” volgens de Oostenrijkse wijnwet enkel met een controlenummer voor kwaliteitswijn [staatliche Prüfnummer] in de handel worden gebracht. Om een controlenummer voor kwaliteitswijn [staatliche Prüfnummer] te verkrijgen, moet van elke wijn die met de oorsprongsbenaming “Niederösterreich” in de handel wordt gebracht (systematische controle) een monster analytisch en organoleptisch worden onderzocht (zie productdossier). Bij het organoleptisch onderzoek worden de wijnen door een officieel panel van proevers getest. Een officieel panel van

proevers bestaat uit zes proevers en een voorzitter. De monsters worden anoniem aan de proevers aangeboden. Het testformulier bevat alleen de gegevens die voor de beoordeling noodzakelijk zijn, zoals de vermelding van de traditionele benaming (Qualitätswein, Spätlese enz.), het ras en het jaar. Op basis van hun ervaring en op basis van aangegeven referentiewijnen beoordelen de proevers of de wijnen die hun worden aangeboden typisch zijn voor het ras, het jaar en de traditionele benaming, en of zij verhandelbaar zijn (vrij zijn van gebreken). De proeftest wordt beantwoord met "ja" of "nee". Indien het oordeel negatief is, moeten de redenen voor de weigering schriftelijk worden meegedeeld. Het monster voldoet aan de organoleptische vereisten, wanneer het door de meerderheid van de proevers positief wordt beoordeeld. Wanneer het bij de beoordeling drie tegen drie is, wordt het monster voorgelegd aan een ander panel van proevers. Wanneer het een tweede keer drie tegen drie wordt, leidt dit tot een negatief resultaat.

Link naar het productdossier

<https://www.bmlrt.gv.at/land/produktion-maerkte/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html>

ISSN 1977-0995 (elektronische uitgave)
ISSN 1725-2474 (papieren uitgave)



Bureau voor publicaties van de Europese Unie
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

