

Amtsblatt der Europäischen Union

C 150



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

63. Jahrgang

6. Mai 2020

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 150/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9813 — Blackstone/IQSA Holdings) ⁽¹⁾	1
2020/C 150/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9811 — Franklin Resources/Legg Mason) ⁽¹⁾	2

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 150/03	Euro-Wechselkurs — 5. Mai 2020	3
2020/C 150/04	Beschluss der Kommission vom 16. April 2020 zur Anweisung des Zentralverwalters des Transaktionsprotokolls der Europäischen Union, Änderungen der Tabellen der Verwendungsrechte für internationale Gutschriften in der Tabelle der Verwendungsrechte für internationale Gutschriften der Union im Transaktionsprotokoll der Europäischen Union zu erfassen	4
2020/C 150/05	Neue nationale Seite von Euro-Umlaufmünzen	17

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2020/C 150/06	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission	18
2020/C 150/07	Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	28

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.9813 — Blackstone/IQSA Holdings)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 150/01)

Am 29. April 2020 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden;
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32020M9813 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.9811 — Franklin Resources/Legg Mason)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2020/C 150/02)

Am 29. April 2020 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32020M9811 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

5. Mai 2020

(2020/C 150/03)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0843	CAD	Kanadischer Dollar	1,5201
JPY	Japanischer Yen	115,71	HKD	Hongkong-Dollar	8,4057
DKK	Dänische Krone	7,4612	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7910
GBP	Pfund Sterling	0,87060	SGD	Singapur-Dollar	1,5359
SEK	Schwedische Krone	10,6980	KRW	Südkoreanischer Won	1 324,81
CHF	Schweizer Franken	1,0525	ZAR	Südafrikanischer Rand	19,9018
ISK	Isländische Krone	159,30	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,6575
NOK	Norwegische Krone	11,1730	HRK	Kroatische Kuna	7,5735
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	16 372,93
CZK	Tschechische Krone	26,978	MYR	Malaysischer Ringgit	4,6674
HUF	Ungarischer Forint	350,27	PHP	Philippinischer Peso	54,863
PLN	Polnischer Zloty	4,5316	RUB	Russischer Rubel	80,4713
RON	Rumänischer Leu	4,8260	THB	Thailändischer Baht	35,126
TRY	Türkische Lira	7,6866	BRL	Brasilianischer Real	5,9576
AUD	Australischer Dollar	1,6825	MXN	Mexikanischer Peso	25,8850
			INR	Indische Rupie	82,1435

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

BESCHLUSS DER KOMMISSION**vom 16. April 2020****zur Anweisung des Zentralverwalters des Transaktionsprotokolls der Europäischen Union, Änderungen der Tabellen der Verwendungsrechte für internationale Gutschriften in der Tabelle der Verwendungsrechte für internationale Gutschriften der Union im Transaktionsprotokoll der Europäischen Union zu erfassen**

(2020/C 150/04)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Richtlinie 2003/87/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 13. Oktober 2003 über ein System für den Handel mit Treibhausgasemissionszertifikaten in der Union und zur Änderung der Richtlinie 96/61/EG des Rates ⁽¹⁾,gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 389/2013 der Kommission vom 2. Mai 2013 zur Festlegung eines Unionsregisters gemäß der Richtlinie 2003/87/EG des Europäischen Parlaments und des Rates und den Entscheidungen Nr. 280/2004/EG und Nr. 406/2009/EG des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Aufhebung der Verordnungen (EU) Nr. 920/2010 und (EU) Nr. 1193/2011 der Kommission ⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 59 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Zahl der internationalen Gutschriften, auf die Betreiber Anspruch haben, wird im Einklang mit den Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1123/2013 der Kommission vom 8. November 2013 zur Festlegung der Verwendungsrechte für internationale Gutschriften gemäß der Richtlinie 2003/87/EG des Europäischen Parlaments und des Rates festgelegt.
- (2) Die gemäß Artikel 1 Absätze 2 bis 5 der Verordnung (EU) Nr. 1123/2013 der Kommission festgelegten Verwendungsrechte werden vom Unionsregister auf der Grundlage der geprüften Emissionen jedes Jahr automatisch aktualisiert. Neue Anlagen- und Luftfahrzeugbetreiber verfügen über keine anfänglichen Verwendungsrechte.
- (3) Die Mitgliedstaaten sind gemäß Artikel 2 der Verordnung (EU) Nr. 1123/2013 der Kommission verpflichtet, der Kommission Änderungen ihrer Tabelle der Verwendungsrechte für internationale Gutschriften mitzuteilen, die gemäß Artikel 59 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 389/2013 der Kommission den Zentralverwalter anweist, die entsprechenden Änderungen an der im Transaktionsprotokoll der Europäischen Union (EUTL) geführten Tabelle der Verwendungsrechte für internationale Gutschriften vorzunehmen, wenn die Änderungen mit der Richtlinie 2003/87/EG und den gemäß Artikel 11a der Richtlinie erlassenen Maßnahmen in Einklang stehen.
- (4) Österreich teilte mit Schreiben vom 3. März 2020 gemäß Artikel 59 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 389/2013 der Kommission Änderungen seiner Tabelle der Verwendungsrechte für internationale Gutschriften für den Zeitraum 2008 bis 2020 mit.
- (5) Belgien teilte mit Schreiben vom 17. März 2020 gemäß Artikel 59 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 389/2013 der Kommission Änderungen seiner Tabelle der Verwendungsrechte für internationale Gutschriften für den Zeitraum 2008 bis 2020 mit.
- (6) Zypern teilte mit Schreiben vom 19. März 2020 gemäß Artikel 59 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 389/2013 der Kommission Änderungen seiner Tabelle der Verwendungsrechte für internationale Gutschriften für den Zeitraum 2008 bis 2020 mit.
- (7) Tschechien teilte mit Schreiben vom 9. März 2020 gemäß Artikel 59 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 389/2013 der Kommission Änderungen seiner Tabelle der Verwendungsrechte für internationale Gutschriften für den Zeitraum 2008 bis 2020 mit.
- (8) Dänemark teilte mit Schreiben vom 20. März 2020 gemäß Artikel 59 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 389/2013 der Kommission Änderungen seiner Tabelle der Verwendungsrechte für internationale Gutschriften für den Zeitraum 2008 bis 2020 mit.

⁽¹⁾ ABl. L 275 vom 25.10.2003, S. 32.⁽²⁾ ABl. L 122 vom 3.5.2013, S. 1.

- (9) Estland teilte mit Schreiben vom 24. März 2020 gemäß Artikel 59 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 389/2013 der Kommission Änderungen seiner Tabelle der Verwendungsrechte für internationale Gutschriften für den Zeitraum 2008 bis 2020 mit.
- (10) Finnland teilte mit Schreiben vom 28. Februar 2020 gemäß Artikel 59 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 389/2013 der Kommission Änderungen seiner Tabelle der Verwendungsrechte für internationale Gutschriften für den Zeitraum 2008 bis 2020 mit.
- (11) Frankreich teilte mit Schreiben vom 23. März 2020 gemäß Artikel 59 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 389/2013 der Kommission Änderungen seiner Tabelle der Verwendungsrechte für internationale Gutschriften für den Zeitraum 2008 bis 2020 mit.
- (12) Deutschland teilte mit Schreiben vom 16. März 2020 gemäß Artikel 59 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 389/2013 der Kommission Änderungen seiner Tabelle der Verwendungsrechte für internationale Gutschriften für den Zeitraum 2008 bis 2020 mit.
- (13) Irland teilte mit Schreiben vom 19. März 2020 gemäß Artikel 59 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 389/2013 der Kommission Änderungen seiner Tabelle der Verwendungsrechte für internationale Gutschriften für den Zeitraum 2008 bis 2020 mit.
- (14) Italien teilte mit Schreiben vom 17. März 2020 gemäß Artikel 59 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 389/2013 der Kommission Änderungen seiner Tabelle der Verwendungsrechte für internationale Gutschriften für den Zeitraum 2008 bis 2020 mit.
- (15) Lettland teilte mit Schreiben vom 23. März 2020 gemäß Artikel 59 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 389/2013 der Kommission Änderungen seiner Tabelle der Verwendungsrechte für internationale Gutschriften für den Zeitraum 2008 bis 2020 mit.
- (16) Malta teilte mit Schreiben vom 18. März 2020 gemäß Artikel 59 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 389/2013 der Kommission Änderungen seiner Tabelle der Verwendungsrechte für internationale Gutschriften für den Zeitraum 2008 bis 2020 mit.
- (17) Die Niederlande teilten mit Schreiben vom 17. März 2020 gemäß Artikel 59 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 389/2013 der Kommission Änderungen ihrer Tabelle der Verwendungsrechte für internationale Gutschriften für den Zeitraum 2008 bis 2020 mit.
- (18) Polen teilte mit Schreiben vom 20. März 2020 gemäß Artikel 59 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 389/2013 der Kommission Änderungen seiner Tabelle der Verwendungsrechte für internationale Gutschriften für den Zeitraum 2008 bis 2020 mit.
- (19) Rumänien teilte mit Schreiben vom 18. März 2020 gemäß Artikel 59 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 389/2013 der Kommission Änderungen seiner Tabelle der Verwendungsrechte für internationale Gutschriften für den Zeitraum 2008 bis 2020 mit.
- (20) Die Slowakei teilte mit Schreiben vom 17. März 2020 gemäß Artikel 59 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 389/2013 der Kommission Änderungen ihrer Tabelle der Verwendungsrechte für internationale Gutschriften für den Zeitraum 2008 bis 2020 mit.
- (21) Spanien teilte mit Schreiben vom 23. März 2020 gemäß Artikel 59 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 389/2013 der Kommission Änderungen seiner Tabelle der Verwendungsrechte für internationale Gutschriften für den Zeitraum 2008 bis 2020 mit.
- (22) Schweden teilte mit Schreiben vom 18. März 2020 gemäß Artikel 59 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 389/2013 der Kommission Änderungen seiner Tabelle der Verwendungsrechte für internationale Gutschriften für den Zeitraum 2008 bis 2020 mit.
- (23) Das Vereinigte Königreich teilte mit Schreiben vom 25. März 2020 gemäß Artikel 59 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 389/2013 der Kommission Änderungen seiner Tabelle der Verwendungsrechte für internationale Gutschriften für den Zeitraum 2008 bis 2020 mit.
- (24) Die Kommission fand keine Inkohärenzen zwischen den mitgeteilten Änderungen und der Richtlinie 2003/87/EG oder den gemäß Artikel 11a der Richtlinie erlassenen Maßnahmen —

BESCHLIEßT:

Artikel 1

Die Kommission weist den Zentralverwalter des Transaktionsprotokolls der Europäischen Union an, die Änderungen der Tabellen der Verwendungsrechte für internationale Gutschriften in das Transaktionsprotokoll der Europäischen Union hochzuladen.

Artikel 2

Die Änderungen der Tabellen der Verwendungsrechte für internationale Gutschriften sind im Anhang aufgeführt.

Brüssel, den 16. April 2020

Für die Kommission
Frans TIMMERMANS
Exekutiv-Vizepräsident

ANHANG

Österreich

ID	Name	Einschlägige Fundstelle in der Verordnung (EU) Nr. 1123/2013 der Kommission	Anfängliche Verwendungsrechte
210600	Laudamotion Executive GmbH	Art. 1 Abs. 5	
210636	easyJet Europe Airline GmbH	Art. 1 Abs. 5	
210838	Anisec Luftfahrt GmbH	Art. 1 Abs. 5	
142	Jungbunzlauer Wulzeshofen	Art. 1 Abs. 3	104963
182	Stölzle-Oberglas Köflach	Art. 1 Abs. 3	22133
168	SCA Graphic Laakirchen AG	Art. 1 Abs. 3	2162

Belgien

ID	Name	Einschlägige Fundstelle in der Verordnung (EU) Nr. 1123/2013 der Kommission	Anfängliche Verwendungsrechte
327	Alpro	Art. 1 Abs. 3	5981
37	Nelissen Steenfabrieken	Art. 1 Abs. 3	20477
271	Wienerberger Rumst	Art. 1 Abs. 3	39225
210663	Asfaltcentrale Willemen Infra Doel	Art. 1 Abs. 2	
630	BPB Belgium	Art. 1 Abs. 3	24806
292	Etex Building Performance	Art. 1 Abs. 3	16949
210011	E.ON — WKK Oleon Ertvelde	Art. 1 Abs. 2	
210012	E.ON — WKK Promat Tisselt	Art. 1 Abs. 2	
210664	A&S Energie	Art. 1 Abs. 2	
210661	Agristo Wielsbeke	Art. 1 Abs. 2	
210659	Agristo Harelbeke	Art. 1 Abs. 2	
220	Clarebout Potatoes	Art. 1 Abs. 3	26474
741	Sibelco	Art. 1 Abs. 3	10225
210133	Provital	Art. 1 Abs. 2	
211998	Advachem	Art. 1 Abs. 2	
279	GSK Wavre	Art. 1 Abs. 3	13689

Zypern

ID	Name	Einschlägige Fundstelle in der Verordnung (EU) Nr. 1123/2013 der Kommission	Anfängliche Verwendungsrechte
210168	TUS Airways Ltd	Art. 1 Abs. 5	
210705	CHARLIE AIRLINES LTD	Art. 1 Abs. 5	

Tschechien

ID	Name	Einschlägige Fundstelle in der Verordnung (EU) Nr. 1123/2013 der Kommission	Anfängliche Verwendungsrechte
208023	Pittsburgh Corning CR	Art. 1 Abs. 2	
210084	Papírna APIS s.r.o.	Art. 1 Abs. 2	
32	Huhtamaki Česká republika, a.s.	Art. 1 Abs. 3	4805
127	ČEZ, a.s. — Elektrárna Prunéřov 2	Art. 1 Abs. 3	3484452
272	SAINT-GOBAIN ADFORS CZ — Litomyšl	Art. 1 Abs. 3	28742
283	Vápenka Čertovy schody	Art. 1 Abs. 3	194885
284	CRYSTALITE BOHEMIA, s.r.o.	Art. 1 Abs. 3	17247
207687	ABS Jets Inc.	Art. 1 Abs. 5	
209931	PLORISTA LIMITED	Art. 1 Abs. 5	
426	SPP Storage — PZP Dolní Bojanovice	Art. 1 Abs. 3	1384
314	LASSELSBERGER — závod Chlumčany	Art. 1 Abs. 3	35526
397	Rýnovická energetická s.r.o.	Art. 1 Abs. 3	3383

Dänemark

ID	Name	Einschlägige Fundstelle in der Verordnung (EU) Nr. 1123/2013 der Kommission	Anfängliche Verwendungsrechte
210839	Karup Kartoffelmelfabrik a.m.b.a	Art. 1 Abs. 2	
291	CP KELCO ApS	Art. 1 Abs. 3	50095
210419	De Danske Gærfabrikker A/S	Art. 1 Abs. 2	

Estland

ID	Name	Einschlägige Fundstelle in der Verordnung (EU) Nr. 1123/2013 der Kommission	Anfängliche Verwendungsrechte
206959	KKT Oil OÜ	Art. 1 Abs. 3	
206191	Enefit Ölitööstus	Art. 1 Abs. 3	
2	Eesti elektrijaam	Art. 1 Abs. 3	4224836

Finnland

ID	Name	Einschlägige Fundstelle in der Verordnung (EU) Nr. 1123/2013 der Kommission	Anfängliche Verwendungsrechte
210165	Nikkilän voimalaitos	Art. 1 Abs. 1	5568
210671	Helsinki Data Center	Art. 1 Abs. 2	

ID	Name	Einschlägige Fundstelle in der Verordnung (EU) Nr. 1123/2013 der Kommission	Anfängliche Verwendungsrechte
210700	Renkomäen lämpökeskus	Art. 1 Abs. 2	
416	Äänekosken tehtaat	Art. 1 Abs. 3	22973
210687	Lk300 Terrafame Sotkamo	Art. 1 Abs. 2	

Frankreich

ID	Name	Einschlägige Fundstelle in der Verordnung (EU) Nr. 1123/2013 der Kommission	Anfängliche Verwendungsrechte
210608	SYNUTRA	Art. 1 Abs. 2	
210623	Station de Sauveterre de Guyenne	Art. 1 Abs. 2	
210662	Chaudiere Ajinomoto Foods Europe	Art. 1 Abs. 2	
210721	COGESTAR 3 — Cogé McCain Matougues	Art. 1 Abs. 2	
210722	COGESTAR 3 — McCain Harnes	Art. 1 Abs. 2	
210723	Ecoslops Provence	Art. 1 Abs. 2	
210725	COGESTAR 3 — CEA Saclay	Art. 1 Abs. 2	
210797	ESTIA — Chaufferie de la Haye	Art. 1 Abs. 2	
211358	LYONDELLBASELL SERVICES France	Art. 1 Abs. 2	
211718	CHARTRES METROPOLE ENERGIES	Art. 1 Abs. 2	
211758	Spie Batignolles Malet — Grands Chantiers — PE 15	Art. 1 Abs. 2	
211858	OMYA — Site d'Orgon	Art. 1 Abs. 2	
211959	KNAUF INSULATION LANNEMEZAN — Illange	Art. 1 Abs. 2	
211960	INTERXION FRANCE — MRS2	Art. 1 Abs. 2	
212100	TRX	Art. 1 Abs. 2	
212180	Orange — Datacenter Chartres	Art. 1 Abs. 2	
212220	CHEVRON ORONITE — Usine de Gonfreville L'Orcher	Art. 1 Abs. 2	
212280	Centrale d'énergie Hôpital de Mercy	Art. 1 Abs. 2	
212401	Fresenius Medical Care SMAD	Art. 1 Abs. 2	
210666	Azul Linhas Aéreas Brasileiras S.A.	Art. 1 Abs. 5	
210737	AB Air Holdings	Art. 1 Abs. 5	
210858	Symphony Master (Jersey) Limited	Art. 1 Abs. 5	

Deutschland

ID	Name	Einschlägige Fundstelle in der Verordnung (EU) Nr. 1123/2013 der Kommission	Anfängliche Verwendungsrechte
60	Einheitliche Anlage Bremen	Art. 1 Abs. 3	6449750
203410	Schmiede	Art. 1 Abs. 3	0
341	Argelith Bodenkeramik H. Bitter GmbH	Art. 1 Abs. 3	29148
390	Ziegelei Wolfersdorf	Art. 1 Abs. 3	17982
203168	Brennen von Dachziegeln — Betrieb Hüllhorst	Art. 1 Abs. 3	0
201937	Fliesenwerk BLINK	Art. 1 Abs. 3	0
616	Papiererzeugung Stockstadt	Art. 1 Abs. 3	359889
202756	Papierproduktion Schwedt	Art. 1 Abs. 3	0
879	DMK Deutsche Milchkontor GmbH Werk Zeven	Art. 1 Abs. 3	58097
1444	GuD und Heizkraftwerk Nord	Art. 1 Abs. 1	393145
4141	Reservedampferzeuger	Art. 1 Abs. 3	82932
207202	Geothermieanlage Unterföhring	Art. 1 Abs. 3	0
208751	Heizkraftwerk Klingenhof	Art. 1 Abs. 3	0
4155	Verdichterstation Radeland	Art. 1 Abs. 3	1793
206995	Verdichterstation Embsen — Gasturbinenanlage	Art. 1 Abs. 3	0
202625	Vinna-Anlage	Art. 1 Abs. 3	0
210670	Keramikbrennung	Art. 1 Abs. 2	
209081	BMW Werk 06.10 Regensburg Lackiererei	Art. 1 Abs. 1	0
210642	Heizwerk Europaviertel	Art. 1 Abs. 2	
210681	Anlage zur Herstellung von Spezialglas (Mikro-Glaskugeln für Fahrbahnmarkierungen)	Art. 1 Abs. 2	
210939	HW Treptow	Art. 1 Abs. 2	
210665	Holzheizkraftwerk Horn	Art. 1 Abs. 2	
210680	Gasmotoren-BHKW Ramstein	Art. 1 Abs. 2	
210688	Stawag — BHKW Campus Melaten	Art. 1 Abs. 2	
210603	Heizkraftwerk Gera-Lusan	Art. 1 Abs. 2	
210658	Heizkraftwerk Gera-Tinz	Art. 1 Abs. 2	
210686	HKW Robert-Bosch-Straße	Art. 1 Abs. 2	
211499	Dampfkesselanlage M228	Art. 1 Abs. 2	
210167	Gasturbine 4	Art. 1 Abs. 2	
210532	Heizkraftwerk Adlerstraße	Art. 1 Abs. 2	
210880	Blockheizkraftwerk Hollerstauden	Art. 1 Abs. 2	
210625	Heizkraftwerk Stuttgart-Gaisburg 3	Art. 1 Abs. 2	
211738	Erdgasempfangstation Lubmin 2	Art. 1 Abs. 2	
210639	Polypropylen-Anlage Schkopau	Art. 1 Abs. 2	

ID	Name	Einschlägige Fundstelle in der Verordnung (EU) Nr. 1123/2013 der Kommission	Anfängliche Verwendungsrechte
211198	Acetylenanlage	Art. 1 Abs. 2	
209864	Polyethylenanlage I, Geb T02	Art. 1 Abs. 2	
209866	Polyethylenanlage I, Geb T07	Art. 1 Abs. 2	
210674	Blockweichschaumproduktionsanlage	Art. 1 Abs. 2	
210628	PVC-Anlage	Art. 1 Abs. 2	
210617	Polyamid-Anlage	Art. 1 Abs. 2	
210878	Anlage 73 — Herstellung von Industrieklebstoffen	Art. 1 Abs. 2	
210601	Otto Bock Kunststoff GmbH	Art. 1 Abs. 2	
210596	HDPE-Anlage, GUR-Straße	Art. 1 Abs. 2	
210164	PAV-Fabrik	Art. 1 Abs. 2	
211199	Imidazol-Fabrik I	Art. 1 Abs. 2	

Irland

ID	Name	Einschlägige Fundstelle in der Verordnung (EU) Nr. 1123/2013 der Kommission	Anfängliche Verwendungsrechte
210702	Equinix DB3	Art. 1 Abs. 2	
210704	Equinix DB1	Art. 1 Abs. 2	
211260	MSD Ireland (Biotech Dublin)	Art. 1 Abs. 2	
203640	Alltech Inc	Art. 1 Abs. 5	
204963	First Virtual Air LLC	Art. 1 Abs. 5	
203656	Orange Crimson Aviation LLC	Art. 1 Abs. 5	
204157	General Dynamics Land Systems	Art. 1 Abs. 5	
204542	Quest AVTN	Art. 1 Abs. 5	
204603	Guthy Renker Aviation	Art. 1 Abs. 5	
204639	Nestle Purina PetCare	Art. 1 Abs. 5	
204765	Premier Executive Jets Ltd	Art. 1 Abs. 5	
205278	Konfara Company	Art. 1 Abs. 5	

Italien

ID	Name	Einschlägige Fundstelle in der Verordnung (EU) Nr. 1123/2013 der Kommission	Anfängliche Verwendungsrechte
326	Stabilimento Ferrari di Maranello	Art. 1 Abs. 3	11981
210621	Ernest SpA	Art. 1 Abs. 5	
210667	Cartiera di Salerno	Art. 1 Abs. 2	

ID	Name	Einschlägige Fundstelle in der Verordnung (EU) Nr. 1123/2013 der Kommission	Anfängliche Verwendungsrechte
210668	Stabilimento Pratella — Montelupo Fi.no	Art. 1 Abs. 2	
210679	Ceramiche Mariner	Art. 1 Abs. 2	
210717	Flightpartner Ltd	Art. 1 Abs. 5	
210840	Keritaly S.p.a.	Art. 1 Abs. 2	
210859	C.le di produzione calore terleriscaldamento BG	Art. 1 Abs. 2	
210898	SAXAGRES SPA	Art. 1 Abs. 2	
210938	ThermalCeramicsItaliana srl STAB. CASALPUSTER-LENGO	Art. 1 Abs. 2	
211218	Sito di Rosia	Art. 1 Abs. 2	
211318	Centrale di Riserva Leini	Art. 1 Abs. 2	
211398	Centrale Sud teleriscaldamento Alessandria	Art. 1 Abs. 2	
211439	Stab. di Pozzolo Formigaro di Tomato Farm SpA	Art. 1 Abs. 2	
211458	AMA Rozzano	Art. 1 Abs. 2	
211699	CHP Bracco — Cesano Maderno	Art. 1 Abs. 2	

Lettland

ID	Name	Einschlägige Fundstelle in der Verordnung (EU) Nr. 1123/2013 der Kommission	Anfängliche Verwendungsrechte
210127	CBF SIA „Binders“ Vangažu asfaltbetona rūpnīca	Art. 1 Abs. 2	
210002	SIA Energia Verde „Koģenerācijas elektrostacija“	Art. 1 Abs. 2	

Malta

ID	Name	Einschlägige Fundstelle in der Verordnung (EU) Nr. 1123/2013 der Kommission	Anfängliche Verwendungsrechte
210657	Air X Charter Ltd	Art. 1 Abs. 5	

Niederlande

ID	Name	Einschlägige Fundstelle in der Verordnung (EU) Nr. 1123/2013 der Kommission	Anfängliche Verwendungsrechte
90	Parenco B.V.	Art. 1 Abs. 3	129743
210677	AMS05 — AMS07	Art. 1 Abs. 2	
210685	Maastricht Universitair Medisch Centrum + (MUMC+)	Art. 1 Abs. 2	
211579	BECC B.V.	Art. 1 Abs. 2	

Polen

ID	Name	Einschlägige Fundstelle in der Verordnung (EU) Nr. 1123/2013 der Kommission	Anfängliche Verwendungsrechte
363	Koksownia Częstochowa Nowa Sp. z o.o.	Art. 1 Abs. 3	40150
371	Stalownia	Art. 1 Abs. 3	96722
438	Instalacja produkcji papieru	Art. 1 Abs. 3	9621
447	Packprofil Sp. z o.o.	Art. 1 Abs. 3	2537
508	LINIA PRODUKCJI SZKŁA	Art. 1 Abs. 3	73736
811	URSA Polska Sp. z o.o.	Art. 1 Abs. 3	8045
210697	INSTALACJA DO PRODUKCJI PAPIERU LUB TEKTURY	Art. 1 Abs. 2	
210718	ZAKŁAD PRODUKCJI BIBUŁY	Art. 1 Abs. 2	
211478	Nowe Jaworzno Grupa TAURON Sp. z o.o.	Art. 1 Abs. 2	
211578	AMC Aviation sp. z o.o.	Art. 1 Abs. 5	
212018	Instalacja do produkcji płyt drewnopochodnych płyt wiórowych	Art. 1 Abs. 2	

Rumänien

ID	Name	Einschlägige Fundstelle in der Verordnung (EU) Nr. 1123/2013 der Kommission	Anfängliche Verwendungsrechte
210324	S.C. Kronochem Sebes S.R.L.	Art. 1 Abs. 2	
210540	TERMOFICARE ORADEA S.A.	Art. 1 Abs. 2	
212300	COMBINATUL DE CELULOZA SI HARTIE S.A.	Art. 1 Abs. 2	

Slowakei

ID	Name	Einschlägige Fundstelle in der Verordnung (EU) Nr. 1123/2013 der Kommission	Anfängliche Verwendungsrechte
206184	OFZ a. s., prevádzka Široká	Art. 1 Abs. 3	

Spanien

ID	Name	Einschlägige Fundstelle in der Verordnung (EU) Nr. 1123/2013 der Kommission	Anfängliche Verwendungsrechte
825	Industrie Cartarie Tronchetti Ibérica S.A	Art. 1 Abs. 1	13738
	AENA SME, S.A.	Art. 1 Abs. 2	
211118	Desimpacte de Purins Voltregà, SA	Art. 1 Abs. 2	
	Rosa Gres, SL	Art. 1 Abs. 2	

ID	Name	Einschlägige Fundstelle in der Verordnung (EU) Nr. 1123/2013 der Kommission	Anfängliche Verwendungsrechte
210777	Tractaments de Juneda, S.A.	Art. 1 Abs. 2	
	Aeropuerto de Tenerife Sur	Art. 1 Abs. 2	
	Aeropuerto de Palma de Mallorca	Art. 1 Abs. 2	
	Aeropuerto de Fuerteventura	Art. 1 Abs. 2	
	Hospital Universitario Virgen del Rocío	Art. 1 Abs. 2	
	Aeropuerto de Gran Canaria	Art. 1 Abs. 2	
	Planta de Tratamiento de Purines — Sarreaus	Art. 1 Abs. 2	
	Compañía de Explotaciones Energéticas, S.L.	Art. 1 Abs. 2	
	Equipe Cerámicas, SL	Art. 1 Abs. 2	
	Institut Català de la Salut — Hospital Universitat Vall d'Hebron	Art. 1 Abs. 2	
	AENA SME, S.A. — Aeropuerto de Málaga-Costa del Sol	Art. 1 Abs. 2	
211119	Desimacte de purins Alcarràs, SA	Art. 1 Abs. 2	
	Hospital Universitario de Burgos	Art. 1 Abs. 2	
212181	NATURGY GENERACION, SLU — CTCC La Plana del Vent Gas	Art. 1 Abs. 2	
	Desimpecto de Purines Altorricón, S.A.U.	Art. 1 Abs. 2	
	HOSPITAL CENTRAL DE LA DEFENSA GOMEZ ULLA	Art. 1 Abs. 2	
	LANGA DE DUERO-ENERCOR XXI, S.L.	Art. 1 Abs. 2	
	CENTRO DE PROCESO DE DATOS BBVA TRES CANTOS	Art. 1 Abs. 2	
	CENTRO DE PROCESAMIENTO DE DATOS ALCALÁ DE HENARES	Art. 1 Abs. 2	
	BEST SURFACE	Art. 1 Abs. 2	
567	Smalticeram España S.A.	Art. 1 Abs. 3	7601
984	Nuevas Atomizadas, S.L.U	Art. 1 Abs. 3	27945
1000	Conservas Vegetales de Tomates del Guadiana Soc. Coop.	Art. 1 Abs. 3	5315
460	Papelera del Principado S.A.	Art. 1 Abs. 3	29010
1043	Mercedes-Benz España, SAU — Fábrica de Vitoria	Art. 1 Abs. 4	3985
210817	Jet 4U	Art. 1 Abs. 5	
	AllianceJet LLC	Art. 1 Abs. 5	

Schweden

ID	Name	Einschlägige Fundstelle in der Verordnung (EU) Nr. 1123/2013 der Kommission	Anfängliche Verwendungsrechte
190	KVV HVC Sörby	Art. 1 Abs. 3	477
205887	Panncentralen Höganäs-Bjuf	Art. 1 Abs. 2	
209062	PC Heden Mora	Art. 1 Abs. 2	
204948	Värmekällan	Art. 1 Abs. 3	
480	Södra Cell Värö	Art. 1 Abs. 3	21501
209074	KVV Transtorp	Art. 1 Abs. 2	
448	Svenska Pappersbruket AB	Art. 1 Abs. 3	17611
479	Södra Cell Mörrum	Art. 1 Abs. 3	37608
480	Södra Cell Värö	Art. 1 Abs. 3	21501
496	Hagfors Jernverk	Art. 1 Abs. 3	24101
207662	Arninge fjärrvärmeanläggning	Art. 1 Abs. 2	
210528	Mossarp	Art. 1 Abs. 2	
434	Skärblacka bruk	Art. 1 Abs. 3	59013

Vereinigtes Königreich

ID	Name	Einschlägige Fundstelle in der Verordnung (EU) Nr. 1123/2013 der Kommission	Anfängliche Verwendungsrechte
210464	Centrica King's Lynn	Art. 1 Abs. 2	
210580	Conrad Chatterley	Art. 1 Abs. 2	
210585	John Anderson Campus DEN	Art. 1 Abs. 2	
210586	Spondon Power Station	Art. 1 Abs. 2	
210626	Aoka Mizu	Art. 1 Abs. 2	
210627	Afan Way Power Station	Art. 1 Abs. 2	
210669	Pelagia Grimsby	Art. 1 Abs. 2	
210699	Glenfiddich Distillery	Art. 1 Abs. 2	
210757	Knitting Wife Beck Power Station	Art. 1 Abs. 2	
210881	Carrhill-1 Electricity Generating Plant	Art. 1 Abs. 2	
210918	The 100 Bishopsgate Partnership	Art. 1 Abs. 2	
210978	Blackwater Power Station	Art. 1 Abs. 2	
210979	Thundersley Power Station	Art. 1 Abs. 2	
210981	Glen Ord Complex	Art. 1 Abs. 2	
210982	Burghead Maltings	Art. 1 Abs. 2	
210983	Roseisle Complex	Art. 1 Abs. 2	

ID	Name	Einschlägige Fundstelle in der Verordnung (EU) Nr. 1123/2013 der Kommission	Anfängliche Verwendungsrechte
211038	Spalding Energy Expansion	Art. 1 Abs. 2	
211178	SKELMERSDALE-1	Art. 1 Abs. 2	
211518	Rockingham	Art. 1 Abs. 2	
211618	Arla Foods Stourton Dairy	Art. 1 Abs. 2	
211638	LD7 Generator System	Art. 1 Abs. 2	
211658	Gascoigne Wood Power Plant	Art. 1 Abs. 2	
211958	Middlewich	Art. 1 Abs. 2	
878	North tees Aromatics	Art. 1 Abs. 3	115552
825	Ibstock Brick Ltd Leicester Factory	Art. 1 Abs. 3	25683
210493	Pegasus Administracao e Participacoes LTDA	Art. 1 Abs. 5	0
210495	easyJet UK Limited	Art. 1 Abs. 5	0
210591	WIZZ AIR UK LIMITED	Art. 1 Abs. 5	0
210607	Air Charter Scotland Limited	Art. 1 Abs. 5	0
210612	Select Management Resources, LLC	Art. 1 Abs. 5	0
210618	NORWEGIAN AIR UK LIMITED	Art. 1 Abs. 5	0
210638	Volare Aviation Ltd	Art. 1 Abs. 5	0
211338	SDJ INTERNATIONAL LIMITED	Art. 1 Abs. 5	0
211538	Jade Global Services FZE	Art. 1 Abs. 5	0
211798	ACASS Canada Ltd	Art. 1 Abs. 5	0
210676	SIXT GmbH & CO AUTOVERMIETUNG KG	Art. 1 Abs. 5	62
210689	Horizon Air LLP	Art. 1 Abs. 5	84
211498	LUGHNASA MANAGEMENT LLC	Art. 1 Abs. 5	2
211698	Lord Norman Foster Of Thames bank	Art. 1 Abs. 5	59

Neue nationale Seite von Euro-Umlaufmünzen

(2020/C 150/05)

*Nationale Seite der von Belgien neu ausgegebenen und für den Umlauf bestimmten 2-Euro-Gedenkmünze*

Euro-Umlaufmünzen haben im gesamten Euro-Währungsgebiet den Status eines gesetzlichen Zahlungsmittels. Zur Information der Fachkreise und der breiten Öffentlichkeit veröffentlicht die Kommission eine Beschreibung der Gestaltungsmerkmale aller neuen Euro-Münzen ⁽¹⁾. Gemäß den Schlussfolgerungen des Rates vom 10. Februar 2009 ⁽²⁾ ist es den Mitgliedstaaten des Euro-Währungsgebiets sowie Ländern, die aufgrund eines Währungsabkommens mit der Europäischen Union Euro-Münzen ausgeben dürfen, unter bestimmten Bedingungen gestattet, für den Umlauf bestimmte Euro-Gedenkmünzen auszugeben. Dabei darf es sich ausschließlich um 2-Euro-Münzen handeln. Diese Gedenkmünzen weisen dieselben technischen Merkmale auf wie die üblichen 2-Euro-Münzen, sind jedoch auf der nationalen Seite mit einem national oder europaweit symbolträchtigen Gedenkmotiv versehen.

Ausgabestaat: Belgien**Anlass:** Jan van Eyck

Beschreibung des Münzmotivs: Das Münzinnere zeigt das Porträt des berühmten flämischen Künstlers Jan van Eyck zusammen mit seiner Unterschrift und einer Malerpalette, die auch die Initialen LL enthält und sich auf den Münzdesigner Luc Luyckx und zwei Malbürsten bezieht. Darüber ist der Name J. van Eyck zu sehen.

Da die Königliche Niederländische Münzanstalt die Münzen prägen wird, befinden sich unten das Münzzeichen von Utrecht, ein Hermesstab und das belgische Zeichen der Münzmeister, das Wappen der Gemeinde Herzele. Der Ländercode BE und die Jahreszahl 2020 befinden sich am rechten Rand.

Auf dem äußeren Münzring sind die zwölf Sterne der Europaflagge dargestellt.

Prägeauflage: 155 000 Münzen**Ausstellungsdatum:** 2. Halbjahr 2020

⁽¹⁾ Zu den Gestaltungsmerkmalen der nationalen Seiten sämtlicher im Jahr 2002 ausgegebenen Euro-Münzen siehe ABl. C 373 vom 28.12.2001, S. 1.

⁽²⁾ Siehe Schlussfolgerungen des Rates „Wirtschaft und Finanzen“ vom 10. Februar 2009 und Empfehlung der Kommission vom 19. Dezember 2008 zu gemeinsamen Leitlinien für die nationalen Seiten und die Ausgabe von für den Umlauf bestimmten Euro-Münzen (ABl. L 9 vom 14.1.2009, S. 52).

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2020/C 150/06)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Pays d'Oc“

PGI-FR-A1367-AM03

Datum der Mitteilung: 23.1.2020

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Rebsortenbestand

In Kapitel I der Produktspezifikation der geschützten geografischen Angabe „Pays d'Oc“ wurde Nummer 5 zum Rebsortenbestand durch den Zusatz von Nebensorten ergänzt:

Rot- und Roséweine: Ergänzung des Cabernet Cortis N;

Weißweine: Ergänzung der Sorten Cabernet Blanc B, Muscaris B, Soreli B, Sauvignier Gris B.

Diese 5 Sorten gehören zur Liste der 16 Rebsorten, die als „resistent“ gegen Echten und Falschen Mehltau gelten und die 2017 und 2018 nach Untersuchung und Versuchen in die offizielle Klassifizierung der Keltertraubensorten aufgenommen wurden. Diese Sorten werden als „innovative Nebensorten“ in die Produktspezifikation aufgenommen. Ihr Vorkommen in Verschnittweinen darf maximal 15 % der unter der g. g. A. „Pays d'Oc“ hergestellten Weinmenge betragen. Diese Sorten weisen eine polygene Resistenz auf, welche langfristig eine höhere Widerstandsfähigkeit gegenüber Echem und Falschem Mehltau gewährleistet. Echter und Falscher Mehltau sind Pilze, die eine Pflanze mit polygener Resistenz nur sehr schwer befallen können.

Diese Sorten ermöglichen es, unter Wahrung der organoleptischen Eigenschaften der Weine der g. g. A., die Verwendung von synthetischen Pflanzenschutzmitteln zur Behandlung der Pflanzen zu verringern.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

Pays d'Oc

2. Art der geografischen Angabe

g. g. A. — geschützte geografische Angabe

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein
5. Qualitätsschaumwein
16. Wein aus überreifen Trauben

4. Beschreibung des Weines/der Weine

Allgemeines

Die geschützte geografische Angabe „Pays d'Oc“ ist stillen Weinen, Qualitätsschaumweinen und Weinen aus überreifen Trauben, ob Rotweine, Roséweine, Weißweine, Grauweine oder „Gris de gris“-Weine, vorbehalten.

Die g. g. A. „Pays d'Oc“ umfasst ein breit gefächertes Sortiment von Erzeugnissen, das (mengenmäßig) zu mehr als 90 % aus Rebsortenweinen besteht. Neben den mediterranen Sorten wie Grenache, Cinsault und Syrah, welche vorzugsweise verwendet werden, um fruchtige und leichte Grau- und Roséweine zu bereiten, können durch Rebsorten wie Merlot, Cabernet-Sauvignon und Pinot Noir, welche hier erst seit Kurzem angebaut werden, strukturierte Rotweine mit Aromen roter Beeren produziert werden.

Alle nachfolgend nicht aufgeführten Analyseparameter müssen den allgemeinen Vorschriften entsprechen.

Beschreibung der stillen Weine

Die Weißweine, die eine gelbe Färbung haben, mit Nuancen von Grün bis Goldgelb, und zum Beispiel aus den Rebsorten Viognier, Sauvignon und Chardonnay gewonnen werden, weisen einen stark mineralischen Charakter auf; im Allgemeinen weisen diese lebendigen und aromatischen Weißweine eine gewisse aromatische Stärke auf, welche von zitrusfruchtigen bis blumigen (weiße Blüten, Veilchen) Aromen reicht, unterstrichen durch einen Hauch Lebendigkeit.

Die Roséweine, die im Falle von Grauweinen und „Gris de gris“-Weinen violett bis hellrosa gefärbt sind, haben einen frischen und leichten Charakter, mit viel Finesse und einer harmonischen, entweder fruchtigen (schwarze Johannisbeere, Erdbeere) oder blumigen Note. Insbesondere die Rebsorten Cinsaut, Grenache und Syrah weisen diese qualitativen Eigenschaften auf.

Die Rotweine, die in der Regel eine mehr oder weniger kräftige granatrote Farbe haben, decken eine ganze Palette von mehr oder weniger stark ausgeprägten Aromen ab, von roten Beeren (schwarze Johannisbeere, Himbeere, Kirsche ...) bis hin zu ausgeprägteren Aromen wie Gewürze, Lakritze oder Kakao. Dank ihrer hervorragenden Reife haben sie einen hohen Gehalt an süßen Tanninen und Farbstoffen. Manche Weine werden hauptsächlich als Verschnittwein ausgebaut, wobei jede Rebsorte, je nach modernen Weinbereitungsmethoden, einen Beitrag zum Aroma (Leder, Unterholz), zur Farbintensität (kräftig rot, rötlich-violett) und zur Tanninstruktur leistet.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Maximaler Gesamtschwefeldioxidgehalt (mg/l)	

Beschreibung der Qualitätsschaumweine

In den 1990er-Jahren hat sich bei den Rebsortenweinen eine Reihe von Qualitätsschaumweinen entwickelt und konnte unter dem Namen der Rebsorte verkauft werden. Diese Weine, welche die gleichen Farbtöne und aromatischen Eigenschaften wie stille Weine aufweisen, zeichnen sich durch die Frische und Finesse der geeignetsten Rebsorten des Pays d'Oc aus, hauptsächlich Chardonnay, Sauvignon, Pinot Noir, Syrah, Viognier und Muscat à Petits Grains. Die Qualitätsschaumweine weisen feine und elegante Bläschen auf sowie blumige oder fruchtige Aromen, je nachdem, welche Rebsorten bei der Cuvée verwendet wurden. Durch die Verwendung geeigneter Weinbereitungsverfahren können die charakteristischen Eigenschaften dieser Rebsorten gewahrt werden, insbesondere ihre Primäraromen frischer Früchte und ihre Lebendigkeit. Durch die wirtschaftliche Strukturierung dieses Sektors haben sich im Laufe der Zeit Einheiten für die Schaumweinbereitung gebildet, die auf Anfrage als Dienstleister fungieren.

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

Beschreibung der Weine aus überreifen Trauben

Es werden kleinere Mengen an Weinen aus überreif geernteten Trauben oder aus Weintrauben mit Edelfäule hergestellt; diese haben einen hohen Zuckergehalt und entwickeln komplexe Aromen.

Entsprechend einer weit zurückreichenden Tradition, im Languedoc gehaltvolle Weine zu erzeugen, die als einzige gut haltbar und transportfähig waren, wird eine kleine Menge an Weinen aus überreifen Trauben mit strohgelber bis brauner Farbe und Birnenaromen sowie Aromen gelber Früchte, welche man durch Eintrocknen am Weinstock und/oder Edelfäule erhält, mit der g. g. A. „Pays d'Oc“ hergestellt.

Die Weißweine, welche ohne Anreicherung aus überreif geernteten Trauben oder aus Weintrauben mit Edelfäule mit einem Mindestgehalt an vergärbarem Zucker (Glukose + Fruktose) von 45 g/l erzeugt werden, weisen einen Gehalt an flüchtiger Säure von maximal 24,48 mEq/l auf.

Alle anderen Analyseparameter müssen den allgemeinen Vorschriften entsprechen.

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

5. Weinbereitungsverfahren

a. Wesentliche önologische Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Hauptrebsorten müssen über 50 % der Menge des geschützten Weins ausmachen. Die Nebenrebsorten müssen weniger als 50 % der Menge des geschützten Weins ausmachen. Die innovativen Rebsorten dürfen maximal 15 % der Menge des geschützten Weins ausmachen.

Die g. g. A. kann durch den Zusatz einer einzigen Rebsorte ergänzt werden, vorausgesetzt, dass

- diese Rebsorte in der Liste der Hauptrebsorten aufgeführt sind,
- der Wein unter Angabe des Namens dieser Rebsorte geschützt wird,
- der Wein zu mindestens 85 % aus dieser Rebsorte besteht.

Die g. g. A. kann durch den Zusatz von zwei oder mehreren Rebsorten ergänzt werden, vorausgesetzt, dass

- diese Rebsorten in der Liste der Hauptrebsorten aufgeführt sind,
- der Wein unter Angabe des Namens dieser Rebsorten (ob Verschnitt oder nicht) geschützt wird,
- jede Rebsorte mindestens 15 % des Verschnittweins ausmacht.

Bei der Herstellung eines Rot- oder Roséweins kann eine weiße Rebsorte aus der Liste der Hauptrebsorten oder aus der Liste der innovativen Rebsorten verwendet werden, vorausgesetzt, dass

- der Traubenmost aus diesen Rebsorten gemeinsam gekeltert wird
und
- der Traubenmost aus weißen Rebsorten, welche in der Liste der Hauptrebsorten aufgeführt sind, maximal 20 % der Menge des geschützten Weins ausmacht
oder
- der Traubenmost aus weißen Rebsorten, welche in der Liste der innovativen Rebsorten aufgeführt sind, maximal 15 % der Menge des geschützten Weins ausmacht.

Die malolaktische Gärung ist bei Rotweinen (mit Ausnahme von Rotweinen mit dem Zusatz „Primeur“ oder „Nouveau“ und Rotweinen aus überreifen Trauben) zum Zeitpunkt der ersten organoleptischen Verkostung abgeschlossen.

Spezifisches önologisches Verfahren

Weine aus überreifen Trauben müssen zu 100 % aus dem angegebenen Jahrgang stammen.

Der Ausbau von Weinen aus überreifen Trauben mit der geschützten geografischen Angabe „Pays d’Oc“ muss ab dem Erntezeitpunkt mindestens sechs Monate betragen.

Weine mit der geschützten geografischen Angabe „Pays d’Oc“ und der zusätzlichen Angabe „sur lie“ (französisch für Hefesatzlagerung) verbleiben nur einen Winter im Gärungsbehälter oder Weinfass und befinden sich zum Zeitpunkt des Abfüllens auf ihrem feinen Hefesatz. Das Abfüllen der Weine mit der geschützten geografischen Angabe „Pays d’Oc“ und dem Zusatz „sur lie“ darf nicht vor dem 21. März des Folgejahres nach der Ernte stattfinden.

Die malolaktische Gärung ist bei Rotweinen mit der geschützten geografischen Angabe „Pays d’Oc“ (mit Ausnahme von Rotweinen mit dem Zusatz „Primeur“ oder „Nouveau“ und Rotweinen aus überreifen Trauben) zum Zeitpunkt der ersten organoleptischen Verkostung abgeschlossen.

Neben den obigen Bestimmungen müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren die Verpflichtungen auf Unionsebene und des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) einhalten.

b. *Höchstserträge*

g. g. A „Pays d’Oc“ Rot- und Weißweine

90 Hektoliter je Hektar

g. g. A „Pays d’Oc“ Rosé-, Grau- und „Gris de gris“-Weine

100 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die Weinlese, die Herstellung und Bereitung von stillen Weinen, wozu auch Weine aus überreifen Trauben zählen, aus denen Weine mit der geschützten geografischen Angabe „Pays d’Oc“ hervorgehen, finden in den Departements Aude, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales sowie in folgenden Gemeinden des Departements Lozère statt: Ispagnac, Montbrun, Quézac, Sainte-Enimie, La Malène, Les Vignes.

Die Weinlese, die Herstellung und Bereitung von Weinen, aus denen Qualitätsschaumweine hervorgehen, finden in den Departements Gard, Hérault und Pyrénées-Orientales sowie in bestimmten Gemeinden der Departements Lozère und Aude statt:

Lozère: Ispagnac, Montbrun, Quézac, Sainte-Enimie, La Malène, Les Vignes.

Aude: Aigues-Vives, Airoux, Alaigne, Alairac, Albas, Albières, Alzonne, Aragon, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Arques, Arquettes-en-Val, Artigues, Arzens, Aunat, Auriac, Axat, Azille, Badens, Bages, Bagnoles, Baraigne, Barbaira, Belcaire, Belcastel-et-Buc, Belflou, Belfort Sur Rebenty, Bellegarde-du-Razès, Belpech, Belvèze-du-Razès, Belvianes-et-Cavirac, Belvis, Berriac, Bessède-de-Sault, Bizanet, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Bouisse, Bourigeole, Boutenac, Bram, Brenac, Brézilhac, Brousses-et-Villaret, Brugairrolles, Bugarach, Cabrespine, Cahuzac, Cailla, Cailhau, Cailhavel,

Cambieure, Campagna-de-Sault, Camplong-d'Aude, Camps-sur-l'Agly, Camurac, Canet, Capendu, Carcassonne, Carlipa, Cascastel-des-Corbières, Castans, Castelnau-d'Aude, Castelnaudary, Caudebronde, Caudeval, Caunes-Minervois, Caunette-sur-Lauquet, Caunettes-en-Val, Caux-et-Sauzens, Cavanac, Caves, Cazalrenoux, Cazilhac, Cenne-Monestiés, Chalabre, Citou, Clermont-sur-Lauquet, Comigne, Comus, Conilhac-Corbieres, Conques-sur-Orbiel, Corbières, Counozouls, Coudons, Couffoulens, Coursan, Courtauly, Coustouge, Cruscades, Cubières-sur-Cinoble, Cucugnan, Cumiès, Cuxac-Cabardès, Cuxac-d'Aude, Davejean, Dernacueille, Donazac, Douzens, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales, Escouloubre, Escueillens-et-Saint-Just-de-Beleng, Espezel, Fabrezan, Fajac-en-Val, Fajac-la-Relenque, Fanjoux, Félines-Termenès, Fendeille, Fenouillet-du-Razès, Ferrals-les-Corbières, Ferran, Feuilla, Fitou, Fleury, Floure, Fontcouverte, Fontanès-de-Sault, Fonters-du-Razès, Fontiers-Cabardès, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fournes-Cabardès, Fourtou, Fraisse-Cabardès, Fraisse-des-Corbières, Galinagues, Gaja-la-Selve, Generville, Gincla, Ginestas, Ginoles, Gourvieille, Gramazie, Granès, Greffeil, Gruissan, Gueytes-et-Labastide, Homps, Hounoux, Issel, Jonquières, Joucou, La Bezole, La Cassaigne, La Courtète, La Fajeolle, La Force, La Louvière-Lauragais, La Palme, La Pomarède, La Redorte, La Tourette-Cabardès, Labastide-d'Anjou, Labastide-en-Val, Labastide-Esparbairénque, Labécède-Lauragais, Lacombe, Lafage, Lagrasse, Lairière, Lanet, Laprade, Laroque-de-Fa, Lasbordes, Lasserre-de-Prouille, Lastours, Laurabuc, Laurac, Lauraguel, Laure-Minervois, Lavalette, Les Brunels, Le Bousquet, Le Clat, Les Casses, Les Ilhes, Les Martyrs, Lespinassière, Leuc, Leucate, Lézignan-Corbières, Lignairrolles, Limousis, Luc-sur-Orbiel, Mailhac, Maisons, Malves-en-Minervois, Malviès, Marcorignan, Marquein, Marsa, Marseillette, Mas-Cabardès, Mas-des-Cours, Mas-Saintes-Puelles, Massac, Mayreville, Mayronnes, Mazerolles-du-Razès, Mazuby, Merrial, Mézerville, Miraval-Cabardès, Mirepeisset, Mireval-Lauragais, Missègre, Molandier, Molleville, Montauriol, Montbrun-des-Corbières, Montclar, Montferrand, Montfort-sur-Boulsane, Montgaillard, Montgradail, Monthaut, Montirat, Montjardin, Montjoi, Montlaur, Montmaur, Montolieu, Montréal, Montredon-des-Corbières, Montséret, Monze, Moussan, Moussoulens, Mouthoumet, Moux, Narbonne, Nébias, Nébian, Niort-de-Sault, Ornaisons, Orsans, Ouveillan, Padern, Palairac, Palaja, Paraza, Payra-sur-l'Hers, Paziols, Pech-Luna, Pécharic-et-le-Py, Pennautier, Pépieux, Pexiora, Peyrefitte-du-Razès, Peyrefitte-sur-l'Hers, Peyrens, Peyriac-de-Mer, Peyriac-Minervois, Pezens, Plaigne, Plavilla, Pomy, Port-la-Nouvelle, Portel-des-Corbières, Pouzols-Minervois, Pradelles-Cabardès, Pradelles-en-Val, Preixan, Puginier, Puichéric, Puylaurens, Puivert, Quillan, Quintillan, Quirbajou, Raissac-d'Aude, Raissac-sur-Lampy, Rennes-le-Château, Rennes-les-Bains, Ribaute, Ribouisse, Ricaud, Rieux-en-Val, Rieux-Minervois, Rivel, Rodome, Roquecourbe-Minervois, Roquefere, Roquefeuil, Roquefort-des-Corbières, Roquefort-de-Sault, Roubia, Rouffiac-des-Corbières, Roullens, Routier, Rouvenac, Rustiques, Saint-Amans, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Benoît, Sainte-Colombe-sur-Guette, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Denis, Saint-Ferriol, Saint-Frichoux, Saint-Gauderic, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Jean-de-Paracol, Saint-Julia-de-Bec, Saint-Julien-de-Briola, Saint-Just-et-le-Bezu, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Louis-et-Parahou, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Martin-de-Villereglan, Saint-Martin-des-Puits, Saint-Martin-Lalande, Saint-Martin-le-Vieil, Saint-Martin-Lys, Saint-Michel-de-Lanes, Saint-Nazaire-d'Aude, Saint-Papoul, Saint-Paulet, Saint-Pierre-des-Champs, Saint-Sernin, Sainte-Camelle, Sainte-Colombe-sur-l'Hers, Sainte-Eulalie, Sainte-Valière, Saissac, Sallèles-Cabardès, Sallèles-d'Aude, Salles-d'Aude, Salles-sur-l'Hers, Salsigne, Salvezine, Salza, Signalens, Serviès-en-Val, Sigean, Sonnac-sur-l'Hers, Sougraigne, Souilhanel, Souilhe, Soulatge, Soupex, Talairan, Taurize, Termes, Terroles, Thézan-des-Corbières, Tourissan, Tourouzelle, Trassanel, Trausse, Trèbes, Treilles, Tréville, Trézières, Tuchan, Valmigère, Ventenac-Cabardès, Ventenac-en-Minervois, Véraza, Verdun-en-Lauragais, Verzeille, Vignevieille, Villalier, Villanière, Villar-en-Val, Villardebelle, Villardonnell, Villarzel-Cabardès, Villarzel-du-Razès, Villasavary, Villautou, Villedaigne, Villedubert, Villefloure, Villefort, Villegailhenc, Villegly, Villemagne, Villemoustaussou, Villeneuve-la-Comptal, Villeneuve-les-Corbières, Villeneuve-les-Montréal, Villeneuve-Minervois, Villepinte, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villesèquelande, Villessiclé, Villespy, Villetritouls, Vinassan.

7. Hauptrebsorten

Alicante Henri Bouschet N

Altesse B

Alvarinho — Albariño

Bourboulenc B — Doucillon Blanc

Cabernet Franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Carignan N

Carmenère N

Chardonnay B

Chasan B

Chenin B

Cinsaut N — Cinsault

Clairette Rose Rs
Colombard B
Cot N — Malbec
Gamay N
Gewürztraminer Rs
Grenache N
Grenache Blanc B
Grenache Gris
Gros Manseng B
Macabeu B — Macabeo
Marsanne B
Marselan N
Mauzac B
Merlot N
Mondeuse N
Morrastel N — Minustellu, Graciano
Murvècher N — Monastrell
Muscat d'Alexandrie B — Muscat, Moscato
Muscat de Hambourg N — Muscat, Moscato
Muscat à petits grains blancs B (Gelber Muskateller) — Muscat, Moscato
Muscat à petits grains rouges Rg (Roter Muskateller) — Muscat, Moscato
Nielluccio N — Nielluciu
Négrette N
Petit Manseng B
Petit Verdot N
Pinot Blanc B
Pinot Gris G
Pinot Noir N
Portan N
Riesling B
Roussanne B
Sauvignon B — Sauvignon Blanc
Sauvignon Gris G — Fié Gris
Semillon B
Sylvaner B
Syrah N — Shiraz
Tempranillo N
Terret Blanc B
Vermentino B — Rolle
Viognier B

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Besonderheit des geografischen Gebiets

Das geografische Erzeugungsgebiet erstreckt sich im Languedoc-Roussillon über die gesamte Fläche der Departements Aude, Gard, Hérault und Pyrénées-Orientales sowie über sechs Kommunen des Departements Lozère.

Es hat die Form eines großen Halbkreises, der im Norden an eine Abfolge von Gebirgszügen grenzt, die von den Pyrenäen bis zu den Cevennen reichen, und fällt bis zum Mittelmeer hin ab; das Gebiet umfasst eine große Vielzahl an geologischen Gegebenheiten, vom Erdaltertum bis zum Quartär. Die Reben gedeihen auf besonders dafür geeigneten Böden, die unabhängig von ihrem geologischen Ursprung folgende Eigenschaften gemeinsam haben: trockene und eher steinige sowie wenig fruchtbare und gut entwässerte Böden, die eine tiefe Verwurzelung ermöglichen.

1979, in einer Zeit der Neuorientierung, in der es einer besseren Unterscheidbarkeit der verschiedenen Weinbauerzeugnisse bedurfte, wurde der Begriff der Landweine („Vins de Pays“) eingeführt und durch das Dekret vom 10. Oktober 1987 wurde ein regionaler Landwein anerkannt: der Wein des Pays d’Oc.

Durch die g. g. A. „Pays d’Oc“ wird die Tradition des Austauschs im Mittelmeerraum weitergeführt, wo seit jeher ein reger Austausch von Rebsorten stattgefunden hat, denn sie beruht auf traditionell im Languedoc angebauten Sorten, aber auch auf Sorten aus anderen Regionen.

Besonderheit des Erzeugnisses

Zurzeit sind 63 Rebsorten für die Erzeugung von Weinen mit der g. g. A. „Pays d’Oc“ zugelassen; neben mediterranen Sorten wie Carignan, Grenache, Cinsault und Syrah sind hier international angesehene französische Rebsorten vertreten, die noch nicht so lange in diesem Gebiet angebaut werden, wie Merlot, Cabernet-Sauvignon, Pinot Noir und Caladoc als rote Sorten und Chardonnay, Sauvignon, Viognier und Alvarinho als weiße Sorten, um nur die wichtigsten zu nennen.

Diese verschiedenen Rebsorten, die jeweils ihren eigenen Charakter haben, aber sich auch gut ergänzen, passen sich den klimatischen Bedingungen des Gebiets der g. g. A. „Pays d’Oc“ perfekt an, insbesondere in der heutigen Zeit der globalen Erwärmung, die in der Region gegeben ist. Sie ermöglichen es den Winzern außerdem, bei der Bereitung authentischer Weine ihre Kreativität zum Ausdruck zu bringen. Die Rebsorte „Petit Verdot“ erlangt zum Beispiel eine ausreichende Reife, um zu einem sortenreinen Wein verarbeitet zu werden.

Die mediterranen Rebsorten werden vorzugsweise zur Bereitung von Roséweinen verwendet. Aus der Rebsorte Carignan hingegen werden harmonische Rotweine mit kräftiger Färbung bereitet, mit der Möglichkeit des Verschnitts, insbesondere mit der Rebsorte Merlot.

Die Erzeugung von Weinen aus diesen verschiedenen Rebsorten nimmt stetig zu. Mengenmäßig handelt es sich bei etwa der Hälfte um Rotweine und bei jeweils einem Viertel um Rosé- bzw. Weißweine.

Der Vertrieb von Weinen mit der Angabe einer oder mehrerer Rebsorten stellt 95 % der produzierten Weinmenge dar, was das geografische Gebiet der g. g. A. „Pays d’Oc“ zum europaweit führenden Produzenten von Rebsortenweinen macht.

Um eine optimale Qualität der Erzeugnisse zu gewährleisten, werden die Erzeugungsbedingungen und Analyseparameter präzise definiert und alle Partien der Weine systematisch verkostet.

Die mediterrane Prägung des Gebiets kommt in Weinen zum Ausdruck, die überwiegend aus einer einzigen Rebsorte hergestellt werden.

Außerdem hat sich in diesem Kontext seit Beginn des Jahrhunderts, auf der Grundlage einer langen Tradition der Schaumweinerzeugung in der Region, ein breit gefächertes Sortiment an Qualitätsschaumweinen entwickelt.

Im Weinbaugebiet des Languedoc, das seit der Römerzeit existiert, wurden Schaumweine durch Gärung von Most in perforierten Amphoren bereitet.

1531 wurden die ersten Schaumweine am Standort der Benediktinerabtei Saint-Hilaire im Departement Aude hergestellt. Das war der Beginn der Erzeugung von Schaumweinen im gesamten Gebiet, das heute das Erzeugungsgebiet der g. g. A. „Pays d’Oc“ bildet. Im Domaine Royal de Jarras im Departement Gard, Eigentum der Benediktinermönche der Abtei Psalmodie, das 1244 von Ludwig dem Heiligen erworben wurde, entstand 1883 durch die Compagnie des Salins du Midi auf der Grundlage eines Konzepts der „ländlichen Modernität“ eine große Weinerzeugung, wozu auch die Bereitung von Schaumweinen gehörte.

Als Antwort auf die technischen Erfordernisse einer zunehmenden Erzeugung von Schaumweinen, erhielt Jean-Eugène Charmat, Agraringenieur in Montpellier, 1907 von der Ecole Supérieure Agronomique de Montpellier, die 1946 in Montpellier SupAgro umbenannt wurde, ein Patent für die Erfindung der Gärtechnik zur Schaumweinherstellung in geschlossenen Behältern. Diese sogenannte „Charmat-Methode“ spiegelt die wirtschaftliche Bedeutung der Erzeugung von Schaumweinen im Weinbaubecken des Languedoc-Roussillon sowie die Weiterentwicklung des entsprechenden Know-hows wider.

Die Schaumweinerzeugung breitete sich ab Beginn des 20. Jahrhunderts auf alle Departements der Region Languedoc-Roussillon aus und profitierte dabei sowohl vom wirtschaftlichen Aufschwung des regionalen Weinbaus als auch davon, dass das Weinbaugesamt für diese spezifische Erzeugung besonders gut geeignet war.

Die Besonderheit dieser Weine, die sich durch ihre Farbtöne, ihre Frische und aromatische Finesse auszeichnen, liegt in der Wahl der geeigneten Rebsorten begründet, die auf Böden angebaut werden, die auch spät im Jahr noch über große Wasserreserven verfügen, wodurch hochwertige Rot-, Weiß- und Roséschaumweine hergestellt werden können, welche hauptsächlich aus den Rebsorten Chardonnay, Sauvignon, Pinot Noir, Syrah, Viognier und Muscat à Petits Grains (Muskateller) bereitet werden.

Entsprechend einer weit zurückreichenden Tradition, im Languedoc gehaltvolle Weine zu erzeugen, die als einzige gut haltbar und transportfähig waren, wird eine kleine Menge an Weinen aus überreifen Trauben mit strohgelber bis brauner Farbe und Birnenaromen sowie Aromen gelber Früchte, welche man durch Eintrocknen am Weinstock und/oder Edelfäule erhält, mit der g. g. A. „Pays d'Oc“ hergestellt.

Durch die spezifische Vorschrift, wonach Weine mit dem Zusatz „sur lie“ in den Betrieben des geografischen Gebiets oder des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft, welche in der Produktspezifikation aufgeführt sind, abgefüllt werden müssen, sollen die wesentlichen Merkmale der Weine geschützt werden, die sich aus dem Zusammenspiel der Merkmale der natürlichen Umgebung und dem Know-how ergeben, das die Betreiber in der Weinbereitung und dem Weinausbau erworben haben, um die organoleptischen Eigenschaften dieser Erzeugnisse hervorzubringen.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Besonderheit des Erzeugnisses

Die Verbindung aus einem typisch mediterranen Klima und eher trockenen, wenig fruchtbaren und gut entwässerten Böden ermöglicht eine tiefe Verwurzelung und begünstigt die Ansiedlung verschiedener Rebsorten sowie eine optimale Anpassung ihres agronomischen Potenzials. Die Besonderheit der g. g. A. „Pays d'Oc“ kommt in diesen verschiedenen Rebsorten in dem durch ein südliches Klima geprägten Gebiet zum Ausdruck.

Die Qualitätsschaumweine mit ihrer hundertjährigen Tradition in dieser Region, gepaart mit der Erfahrung und dem Know-how der Winzer, die über leistungsstarke technische Ausstattung verfügen, sind hochwertig und einzigartig. Der Begriff des Rebsortenweins verleiht der Kategorie der Qualitätsschaumweine, dank einer natürlichen Anpassung an das Gebiet, ihre besondere Stellung.

Der Einfluss der Seewinde im gesamten Erzeugungsbereich verleiht den bei geringer Reife geernteten Rebsorten intensive Primäraromen, die für die Herstellung von Qualitätsschaumweinen besonders gut geeignet sind.

Die Entstehung der Schaumweinerzeugung in der Region Languedoc-Roussillon ist auf das Zusammenspiel mehrerer Elemente zurückzuführen, wie Böden, die auch spät im Jahr noch über große Wasserreserven verfügen, ein besonders sonniges und durch den Einfluss der Seewinde gemäßigtes mediterranes Klima sowie das Know-how der Winzer — Faktoren, die sich als besonders günstig für die Schaumweinherstellung erweisen.

Die Kombination dieser Elemente (Böden — Klima — Einfluss der Winde), in Verbindung mit der Beherrschung der Weinbereitungstechniken durch die Winzer sowie einer begrenzten Auswahl geeigneter aromatischer Rebsorten, ermöglicht die Erzeugung von Weintrauben, die gegenüber Pilzkrankheiten resistent sind, deren Eindämmung sich als ein sehr positiver Faktor erweist: Die Weinberge bleiben gesund und verzeichnen keinen schwerwiegenden Befall, wodurch eine Ernte zum Zeitpunkt der technologischen Reife möglich ist und das Gebiet für die Bereitung von Qualitätsschaumweinen mit sehr feinen Bläschen und beständigem Schaum sehr gut geeignet ist.

Die Schaumweine werden im Pays d'Oc in großen Mengen und mit hoher Wertschöpfung produziert, von bis zu 150 Genossenschaftskellereien und 1 000 privat geführten Kellereien, und werden sowohl auf dem französischen Markt als auch im Export vertrieben.

Dieser unumstrittene Erfolg ist nur aufgrund einer langen Weinbautradition, eines jahrhundertealten Know-hows und einer optimalen Anpassungsfähigkeit der Rebsorten an die Böden und das Klima des Gebiets der g. g. A. „Pays d'Oc“ möglich.

Durch den Anbau unterschiedlicher Rebsorten und ein komplementäres und hochwertiges Produktsortiment der g. g. A. „Pays d'Oc“ wird unwiderlegbar bewiesen, dass es sich um einen modernen und optimierten Weinbau handelt, der sich an die Gegebenheiten angepasst hat und seine langjährige Tradition sorgsam fortführt.

An der Herstellung und der Vermarktung der g. g. A. „Pays d’Oc“ sind fast 2 000 Betriebe beteiligt: 200 Genossenschaftskellereien, 1 200 privat geführte Kellereien, 65 im Handel tätige Winzer und über 450 Weinhändler.

Von der insgesamt 240 000 Hektar großen Weinbaufläche des Languedoc-Roussillon werden jedes Jahr knapp 115 000 Hektar Rebfläche zur Erzeugung von Weinen mit der g. g. A. „Pays d’Oc“ genutzt.

Bei der vor fast 40 Jahren eingeleiteten Umstrukturierung, sowohl im Bereich der Weinbautechniken als auch der Weiterentwicklung der Sorten, konnte auf der Arbeit der regionalen Zentren für höhere Bildung und wissenschaftliche und technische Forschung im Bereich des Weinbaus aufgebaut werden: des ENTAV im Département Gard, wo alle Sorten und Klone französischer Weinreben aufbewahrt werden, des Institut des Hautes Études de la Vigne et du Vin in Montpellier und der Technologiebörse des INRA Pech Rouge im Département Aude.

So positionieren sich die Weine der g. g. A. „Pays d’Oc“, ob stille Weine, Qualitätsschaumweine oder Weine aus überreifen Trauben, dank ihrer besonderen Rebsorten, erfolgreich und mit hohem Ansehen nicht nur auf dem europäischen Markt, sondern auch weltweit.

Sie sind in 170 Ländern vertreten, wobei fast 75 % der Weinmenge in Nordeuropa vertrieben wird, 9 % in Nordamerika und 7 % in China.

Das Pays d’Oc sorgt so für den Fortbestand einer langen Weinbautradition in einem modernen Kontext, durch den die Verbraucher leichter erreicht werden und der zum Bekanntheitsgrad der g. g. A. beiträgt.

Während des gesamten Weinwirtschaftsjahres, von der Weinlese bis zur Verkostung des Jahrgangs, finden zahlreiche Kommunikationsaktionen statt, sowohl im Gebiet der g. g. A. als auch im Ausland anlässlich von internationalen Messen. Dank der touristischen Attraktivität der Region erkunden jedes Jahr zahlreiche Touristen das Weinbaugebiet, ob über Fahrzeugrundreisen oder zu Fuß; sie besuchen die Weinkeller der Winzer, lernen deren Weine kennen und bewundern das architektonische Erbe der Weinbaubetriebe. All dies trägt zur Entwicklung und zum Ansehen der g. g. A. „Pays d’Oc“ bei.

Die geschützte geografische Angabe „Pays d’Oc“ ist somit seit ihrer Entstehung unbestritten ein zentrales Element des Wiederauflebens des Weinbaus im Languedoc-Roussillon und trägt zum Fortbestand des Weinbaugebiets bei — ein Element, das die Raumordnung dieser Region und das Leben in den Dörfern grundlegend bestimmt.

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

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, das per Ausnahmeregelung für die Bereitung und den Ausbau von stillen Weinen mit der geschützten geografischen Angabe „Pays d’Oc“ festgelegt wurde, umfasst die angrenzenden Kantone der Départements Aude, Gard, Hérault und Pyrénées-Orientales:

Anglès, Arles, Avignon (Nr. 1, Nr. 2, Nr. 3), Ax-Les-Thermes, Barre-des-Cévennes, Bollène, Bourg-Saint-Andéol, Camarès, Campagnac, Châteaurenard, Cornus, Coucouron, Dourgne, Labruguière, Lacaune, Lavelanet, Le-Pont-de-Montvert, Le Pontet (Kommunen Le Pontet, Vedéne), Les Vans, Mazamet, Meyrueis, Mirepoix, Murat-sur-Vèbre, Nailloux, Nant, Orange, Peyreleau, Quérigut, Revel, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Amans-Soult, Saintes-Maries-de-la-Mer, Saverdun, Sorgues, Tarascon, Valgorge, Vallon-Pont-d’Arc, Vaison-la-Romaine (Kommunen Camaret-sur-Aigues, Travaillan, Violès), Villefort, Villefranche-de-Lauragais.

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, das per Ausnahmeregelung für die Bereitung und den Ausbau von Qualitätsschaumweinen mit der geschützten geografischen Angabe „Pays d’Oc“ festgelegt wurde, umfasst folgende Départements: Ardèche, Ariège, Aveyron, Bouches-du-Rhône, Haute-Garonne, Lozère, Tarn, Vaucluse.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Abfüllung innerhalb des abgegrenzten Gebiets

Beschreibung der Bedingung:

Die Weine mit der geschützten geografischen Angabe „Pays d'Oc“ und dem Zusatz „sur lie“ werden in Betrieben abgefüllt, die sich im geografischen Gebiet oder im Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft befinden, um die wesentlichen Merkmale dieser Weine zu erhalten sowie die leicht perlende Note, die sie auszeichnet, durch Minimierung des Verlusts an endogenem CO₂ zu bewahren.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die geschützte geografische Angabe „Pays d'Oc“ kann durch den Namen einer oder mehrerer Rebsorten ergänzt werden, soweit die Bedingungen der Produktspezifikation eingehalten werden.

Der Name der Rebsorte(n) muss sich im selben Blickfeld befinden wie der Name der g. g. A. „Pays d'Oc“.

Die geschützte geografische Angabe „Pays d'Oc“ kann durch den Zusatz „Primeur“ oder „Nouveau“ ergänzt werden. Die Begriffe „Primeur“ oder „Nouveau“ sind stillen Weinen vorbehalten.

Bei den stillen Rosé- und Weißweinen kann die geschützte geografische Angabe „Pays d'Oc“ durch den Zusatz „sur lie“ ergänzt werden. Auf dem Etikett des Erzeugnisses muss neben dem Zusatz „sur lie“ das Erntejahr angegeben werden.

Auf dem Etikett der Weine aus überreifen Trauben mit der geschützten geografischen Angabe „Pays d'Oc“ muss das Erntejahr angegeben sein.

Das Etikett trägt das Bildzeichen g. g. A der Europäischen Union, wenn die Angabe „Indication géographique protégée“ (geschützte geografische Angabe) durch den traditionellen Begriff „Vin de Pays“ (Landwein) ersetzt wird.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-fc042b5e-a658-48e0-98a9-81f91cd27beb

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

(2020/C 150/07)

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

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

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

„Mojama de Isla Cristina“

EU-Nr.: PGI-ES-01211-AM01 — 3.10.2018

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

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

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

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

41940 Tomares

Sevilla

ESPAÑA

Tel. +34 954151823

E-Mail:consejoregulador@consejoreguladordelamojama.com

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

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges [bitte angeben]

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

4. Art der Änderung(en)

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

5. Änderung(en)

Abschnitt B. Beschreibung des Erzeugnisses

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

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

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

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

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

- 5.3. In Abschnitt B der Spezifikation und in Punkt 3.2 des Einziges Dokuments wird der Parameter „relative Feuchtigkeit“ durch „Wasseraktivität“ ersetzt. Es handelte sich um einen Fehler, da die relative Feuchtigkeit ein Umweltparameter ist, während mit der Wasseraktivität die Feuchtigkeit in einem Lebensmittel ausgedrückt wird. Es wurde festgelegt, dass die Wasseraktivität (aw-Wert) weniger als 0,90 betragen muss.

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

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

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

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

Abschnitt D. Ursprungsnachweis

- 5.7 In Abschnitt D Absatz 4 wird die Pflicht zum Führen von Produktionsaufzeichnungen „nach dem Muster des Kontrollausschusses“ gestrichen, da es sich bei diesen Aufzeichnungen um ein Instrument der Selbstkontrolle für den Wirtschaftsteilnehmer handelt, an der der Kontrollausschuss nicht beteiligt sein sollte. Ebenfalls in Abschnitt D wurde der gesamte Absatz 7 gestrichen: „Der Kontrollausschuss muss den zertifizierten Einsalzanlagen nummerierte Etiketten ausstellen, die bei der Vermarktung als Nachweis für den Ursprung und die handwerklichen Verfahren dienen.“ Die Verwendung nummerierter Etiketten zur Produktkontrolle wird nicht als notwendig erachtet, da dies auch mithilfe von Produkt- und Chargenidentifizierungsnummern wirksam geleistet werden kann. Die Streichung dieser Vorgabe erleichtert das Inverkehrbringen des Erzeugnisses.

Abschnitt E. Beschreibung des Erzeugungsverfahrens

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

In Absatz 2 wird der Satz:

„Der Thunfisch wird aufgeschnitten und das Rückgrat entfernt“ gestrichen und ersetzt durch:

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

In Absatz 3 werden die Sätze

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

und ersetzt durch:

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

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

- 5.9. In Abschnitt E Buchstabe d Unterabsatz 1 mit der Überschrift „Salazón“ (Salzen) wird die Vorgabe gestrichen, dass die Salzschrift zwischen 2 und 4 cm dick sein muss. Über ein Jahr durchgeführte Kontrollen haben gezeigt, dass genaue Messungen wegen der Unregelmäßigkeiten im Salz schwierig sind. Wichtig ist, dass die Filets vollständig von Salz bedeckt sind und sich nicht berühren.

Im selben Unterabsatz wird aus demselben Grund der Satz

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

und ersetzt durch:

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

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

In Unterabsatz 2 wurde die Dauer des Salzens von „18 bis 36 Stunden“ in „18 bis 50 Stunden“ geändert. Kontrollen haben ergeben, dass die dickeren Filets länger im Salz bleiben müssen.

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

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

gestrichen und ersetzt durch:

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

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

In Unterabsatz 3 wird der Satz

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

gestrichen und ersetzt durch:

„Das Wasser wird mindestens einmal erneuert“.

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

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

Buchstabe g Unterabsatz 4 enthält nun die Formulierung „allerdings nicht weniger als 15 Tage“ um die Mindestdauer der natürlichen Trocknung festzulegen.

In Unterabsatz 5 über das Mischverfahren wurde ein Fehler hinsichtlich der zulässigen Höchsttemperatur korrigiert. Sie wurde von 16 °C auf 17 °C geändert und es wurde eine Mindestdrocknungszeit von 15 Tagen festgelegt.

In Unterabsatz 6 über das Trocknen in Tunneln wurde die vorgegebene Trocknungsdauer „15 bis 21 Tage“ gestrichen. Nun heißt es lediglich, dass der Vorgang „mindestens 12 Tage“ dauern muss. Grund für die Änderung ist, dass Kontrollen gezeigt haben, dass eine Trocknungsdauer von 12 Tagen ausreicht, um perfekte mojama in der gewünschten Qualität zu erhalten.

In den Unterabsätzen 5 und 6 wurde klargestellt, dass es sich bei der in den Einrichtungen kontrollierten „Feuchtigkeit“ um „relative Luftfeuchtigkeit“ handelt.

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

Ein Fehler wurde korrigiert, indem der Begriff „Filet“ durch das Wort „mojama“ ersetzt wurde, da es sich in diesem Stadium des Verfahrens bereits darum handelt.

Der Satzteil „Das noch vorhandene, überschüssige, oxidierte äußere Fett, das schädlich sein oder einen schlechten Geschmack hervorrufen kann,“ wurde gestrichen

und durch folgende Formulierung ersetzt:

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

Der Satzteil „und damit weiter ausgehend vom Rückgrat“ wurde gestrichen, da er überflüssig ist.

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

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

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

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

Das Erzeugnis muss im Betrieb selbst verpackt werden, damit bei Abschluss des Erzeugungsprozesses die physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften sichergestellt sind“.

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

Abschnitt H. Kennzeichnung

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

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

EINZIGES DOKUMENT

„Mojama de Isla Cristina“

EU-Nr.: PGI-ES-01211-AM01 — 3.10.2018

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

1. Name(n) [der g. U. oder der g. A.]

„Mojama de Isla Cristina“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1. Art des Erzeugnisses**

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

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

„Mojama de Isla Cristina“ wird aus dem edlen Teil des Thunfisches, dem Rückenfilet (und zwar sowohl aus den beiden oberen als auch aus den beiden unteren Vierteln), gewonnen. Diese werden einem Verarbeitungsverfahren unterzogen, in dem sie gesalzen und an der Luft oder in eigens ausgestatteten Tunnels getrocknet werden.

„Mojama de Isla Cristina“ wird in die Kategorien „Extra“ und „Primera“ eingeteilt.

Kategorie Extra: Zu dieser Kategorie gehört das Thunfischfilet, das aus dem innenliegenden, mit der Rückengräte verbundenen Teil des Filets gewonnen wird.

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

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

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

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

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

„Mojama de Isla Cristina“ wird aus Thunfischfilets folgender Arten hergestellt: Thunnus albacares (handelsübliche Bezeichnungen: Yellowfin, Atún Claro, Rabil oder Gelbflossen-Thun) und Thunnus thynnus (handelsübliche Bezeichnung: Roter Thun) mit einem Lebendgewicht von über 150 kg. Das Gebiet, aus dem die Rohstoffe für „Mojama de Isla Cristina“ stammen, ist nicht eingeschränkt, für die Herstellung werden jedoch ausschließlich wildlebende Thunfische verwendet.

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

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

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

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

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

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

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

Das Erzeugungsgebiet umfasst die Gemeinden Isla Cristina, Lepe, Cartaya und Ayamonte, die in der Provinz Huelva liegen.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

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

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

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

Der blühende Fischfang als Lebensunterhalt und die Notwendigkeit des Einsalzens zur Vermarktung der Fische führte im Gebiet von Isla Cristina, Ayamonte und Cartaya sowie im Allgemeinen an der gesamten Küste der Provinz Huelva auf natürliche Weise zum Entstehen zahlreicher Betriebe, die sich auf das Einsalzen von Fisch, insbesondere Thunfische und Makrelen, spezialisierten und ihre Erzeugnisse in die ganze Welt exportierten.

Die Völker, die sich später im Süden Spaniens niederließen, führten die Fischverarbeitung fort und entwickelten sie weiter. Sie wird auch heute noch betrieben, wobei die Tradition und die handwerkliche Arbeitsweise bei der Zubereitung und beim Einsalzen der Thunfischfilets bewahrt blieben.

Die traditionellen Fischverarbeitungsbetriebe in Huelva konzentrieren sich im Gebiet von Isla Cristina, Lepe und Ayamonte, wo sich die traditionellen Herstellungsverfahren dank der günstigen klimatischen Bedingungen erhalten haben. „Mojama de Isla Cristina“ ist die bedeutendste Salzfischspezialität aus Thunfisch.

Sie wird in rein handwerklichen Verfahren erzeugt, und die Branche ist durch kleine und mittelständische Familienunternehmen geprägt, an deren Spitze die Firmengründer oder deren Nachkommen stehen. Auf diese Weise konnten die Herstellungsverfahren bewahrt werden, wobei man auf Jahrhunderte alte Überlieferungen zurückgreift und lediglich Methoden eingeführt wurden, die der Erhöhung der Lebensmittelsicherheit und einer umfassenden Kontrolle der Verfahren zur Qualitätssteigerung dienen.

Zur Herstellung dieses Erzeugnisses sind von Beginn des Verfahrens und während seines gesamten Verlaufs Kenntnisse und Erfahrungen in Bezug auf folgende Schritte erforderlich: das Schneiden und Zerlegen des Fisches, das Herauslösen der Filets, aus denen „Mojama de Isla Cristina“ hergestellt wird, die Ausführung der Schnitte an den richtigen Stellen, das Einsalzen, bei dem der zu erreichende Salzungsgrad erkannt werden muss, das anschließende Auswaschen, das kontrolliert erfolgen muss, damit ausschließlich das überschüssige Salz aus dem Filet entfernt wird, und schließlich das Trocknen, das aufgrund des in dem Gebiet herrschenden Mikroklimas unter optimalen Bedingungen erfolgt, welche entweder von Natur aus herrschen oder in den Verarbeitungstunneln erzeugt werden.

Seit dem Jahr 2001 finden in Isla Cristina die Thunfischtage („Jornadas del Atún“) statt, auf denen Fachleute aus aller Welt zusammenkommen, um ihr Wissen über diese Fischart, die Auswirkungen auf den Fremdenverkehr, die Wirtschaft und die Erhaltung der biologischen Vielfalt hat, auszutauschen. Das Treffen wird von der Gesellschaft „Muy Noble Sociedad de Amigos del Atún Thunnus Thynnus y Amantes del Vino“ (Verein der Thunfischfreunde und Weinliebhaber) organisiert. Zum Zwecke der Förderung der traditionellen Gastronomie finden verschiedene Aktivitäten statt, darunter eine Verkostung von Thunfisch-Mojama für Fachleute, bei der Auszeichnungen für die besten „Mojamas de Isla Cristina“ vergeben werden, die Woche der gehobenen Küche, an der angesehene Köche mit exquisiten Thunfischgerichten teilnehmen, oder die kulinarische Thunfisch-Messe, an der sich die meisten Bars, Kneipen, Restaurants und Gasthäuser von Isla Cristina mit traditionellen Rezepten der altherwürdigen Kultur der Fischer und ihrer Frauen beteiligen.

Das Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung katalogisiert in ihrer im Jahr 1996 veröffentlichten Publikation „Inventario Español de Productos Tradicionales“ (behördliches Verzeichnis traditioneller Erzeugnisse) „Mojama de Isla Cristina“ als traditionelles Erzeugnis, ebenso wie die Stiftung Unicaja in ihrer im Jahr 2006 veröffentlichten Forschungsarbeit „Catalogación y Caracterización de los Productos Típicos Agroalimentarios de Andalucía“ (Katalogisierung und Beschreibung der landwirtschaftlichen Nahrungsmittelerzeugnisse Andalusiens), Band II.

Als Beweis für den guten Ruf des Erzeugnisses in der Gastronomie außerhalb des Gemeindegebiets wird auf einen Artikel in der Tageszeitung ABC von Sevilla vom 1. April 2003, verwiesen, in dem über die Dritten Tage der andalusischen Gastronomie im Ritz in Madrid berichtet wurde: „De Lepe a la Castellana“ (Von Lepe zur Prachtstraße Castellana). In diesem Artikel wird erwähnt, dass diese Tage vom Restaurant Coral Playa de La Antilla aus Lepe (Huelva) eröffnet wurden und dass im Verkostungsmenü des Restaurants Schinken aus dem Gebiet der Sierra de Aracena, die bekannten Garnelen von Huelva und „Mojama de Isla Cristina“ serviert wurden.

Bei den 19. Gastronomietagen in Granada im Jahr 2010 konnte neben anderen Gerichten auch „Mojama de Isla Cristina“ auf getoasteten, mit Salmorejo bestrichenen Brotscheiben verkostet werden.

Im „Anuario de la Cocina de la Comunidad Valenciana 2013“ (Küchenjahrbuch der autonomen Gemeinschaft Valencia), das am 7. Dezember 2012 von dem Liebhaber der gehobenen Küche José Manuel Rubio mit der Beschreibung einer erlesenen Auswahl spanischer und europäischer Erzeugnisse veröffentlicht wurde, findet sich ebenfalls ein Hinweis auf „Mojama de Isla Cristina“.

Das Restaurant Acánthum präsentiert in seiner Speisekarte „Mojama de Isla Cristina“ als eine der beliebtesten Vorspeisen.

Auch das Restaurant Casa Machaquito führt in seiner Speisekarte „Mojama de Isla Cristina“ als lokales kulinarisches Erzeugnis auf.

Das Restaurant La Mirta des Hotels Eurostar Tartessos bietet im Internet eine umfangreiche Speisekarte an, in der es „Mojama de Isla Cristina“ neben zwei weiteren angesehenen Erzeugnissen der Provinz Huelva, Garnelen und Schinken, hervorhebt.

Im Lebensmittelhandbuch „Gruta“ ist „Mojama de Isla Cristina“ ebenfalls aufgeführt und ausführlich beschrieben, mit Hinweisen zu Zubereitung und Beschaffenheit.

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

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Der vollständige Wortlaut der Produktspezifikation kann unter folgender Adresse abgerufen werden:

https://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Isla_Cristina_modificado.pdf

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



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE