

Amtsblatt der Europäischen Union

C 319



Ausgabe
in deutscher Sprache

63. Jahrgang

Mitteilungen und Bekanntmachungen 28. September 2020

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 319/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9900 — ZF China/Wolong/Wolong ZF Automotive Electric Motors JV) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 319/02	Euro-Wechselkurs — 25. September 2020	2
---------------	---	---

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2020/C 319/03	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9959 — Advent/Aareal/Aareon) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	3
2020/C 319/04	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9937 — BC Partners/Sofima/IMA) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	5
2020/C 319/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9963 — Iliad S.A./Play Communications S.A.) ⁽¹⁾	6

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2020/C 319/06	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	7
2020/C 319/07	Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	15

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.9900 — ZF China/Wolong/Wolong ZF Automotive Electric Motors JV)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 319/01)

Am 21. September 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 32020M9900 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⁾**25. September 2020**

(2020/C 319/02)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1634	CAD	Kanadischer Dollar	1,5560
JPY	Japanischer Yen	122,74	HKD	Hongkong-Dollar	9,0165
DKK	Dänische Krone	7,4465	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7756
GBP	Pfund Sterling	0,91343	SGD	Singapur-Dollar	1,6022
SEK	Schwedische Krone	10,6285	KRW	Südkoreanischer Won	1 367,57
CHF	Schweizer Franken	1,0798	ZAR	Südafrikanischer Rand	19,9000
ISK	Isländische Krone	161,80	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,9451
NOK	Norwegische Krone	11,1445	HRK	Kroatische Kuna	7,5490
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	17 299,76
CZK	Tschechische Krone	27,107	MYR	Malaysischer Ringgit	4,8485
HUF	Ungarischer Forint	363,16	PHP	Philippinischer Peso	56,431
PLN	Polnischer Zloty	4,5557	RUB	Russischer Rubel	90,4050
RON	Rumänischer Leu	4,8753	THB	Thailändischer Baht	36,781
TRY	Türkische Lira	8,8709	BRL	Brasilianischer Real	6,4560
AUD	Australischer Dollar	1,6548	MXN	Mexikanischer Peso	26,0006
			INR	Indische Rupie	85,7175

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

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.9959 — Advent/Aareal/Aareon)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 319/03)

1. Am 18. September 2020 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Advent International Corporation („Advent International“, USA),
- Aareal Bank AG („Aareal Bank“, Deutschland),
- Aareon AG („Aareon“, Deutschland), kontrolliert von der Aareal Bank.

Advent International und die Aareal Bank übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über Aareon.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Advent International: Private-Equity-Gesellschaft mit Beteiligungen in verschiedenen Branchen, unter anderem Industrie, Einzelhandel, Medien, Kommunikation, Informationstechnologie, Internet, Gesundheitswesen und Arzneimittel,
- Aareal Bank: Anbieter von Finanzierungen, Softwareprodukten und digitalen Lösungen für die Immobilienwirtschaft und damit zusammenhängende Branchen,
- Aareon: Anbieter von Softwarelösungen und unterstützenden Dienstleistungen (Beratung, Schulungen und Rechenzentrum) für die Immobilienwirtschaft.

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

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

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

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

M.9959 — Advent/Aareal/Aareon

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

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

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.9937 — BC Partners/Sofima/IMA)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 319/04)

1. Am 18. September 2020 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Alva S.p.A., Amca S.r.l., Ipercubo S.r.l., Lefa S.r.l., Mefa S.r.l., 4emme S.r.l., P.M. Investments S.r.l., Cofiva S.A. und Fariniundici S.p.A. (zusammen „Sofima Holdings“, Italien),
- BC Partners LLP („BC Partners“, Vereinigtes Königreich),
- Industria Macchine Automatiche S.p.A. („IMA“, Italien), kontrolliert von „Sofima Holdings“.

BC Partners und Sofima Holdings übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über die Gesamtheit von IMA.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Sofima Holdings: Holdingtätigkeiten in Bezug auf IMA, Immobilientätigkeiten sowie nichtbeherrschende Minderheitsbeteiligungen an Unternehmen für Investitionszwecke;
- BC Partner: Private-Equity-Gesellschaft, die Anlageberatungsdienste erbringt;
- IMA: Entwicklung und Herstellung von Maschinen und Geräten für die automatisierte Verpackung von Waren.

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

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

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

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

M.9937 — BC Partners/Sofima/IMA

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

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.9963 — Iliad S.A./Play Communications S.A.)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 319/05)

1. Am 21. September 2020 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Iliad S.A. („Iliad“, Frankreich), letztlich kontrolliert von dem französischen Staatsbürger Xavier Niel,
- Play Communications S.A. („Play Communications“, Luxemburg).

Iliad übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die Kontrolle über die Gesamtheit von Play Communications.

Der Zusammenschluss erfolgt im Wege eines am 21. September 2020 angekündigten öffentlichen Übernahmeangebots.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Iliad: Anbieter von Festnetz- und Mobilfunkdiensten, Festnetz-Internetdiensten und Fernsehdiensten in Frankreich sowie Mobilfunkdiensten in Italien. Weitere Unternehmen, die von Herrn Xavier Niel kontrolliert werden, sind insbesondere in folgenden Bereichen tätig: Telekommunikation, Medien, Technologie, Start-up-Unternehmen und Immobilien. Im Telekommunikationssektor ist die Gruppe von Xavier Niel hauptsächlich in Irland, Malta und Zypern aktiv.
- Play Communications: Holdinggesellschaft von P4 mit Sitz in Polen, die hauptsächlich Mobilfunk- und Festnetztelefonien sowie Festnetz-Internetzugangsdienste für Endkunden in Polen anbietet.

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

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

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

M.9963 — Iliad S.A. / Play Communications S.A.

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

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

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

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 319/06)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ⁽¹⁾ veröffentlicht.

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG ZUR ÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

„CÔTES CATALANES“**PGI-FR-A1135-AM01****Datum der Mitteilung: 2.7.2020****BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG****1. Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft**

Das in Kapitel I Nummer 4 der Produktspezifikation des Weins mit der g. g. A. „Côtes Catalanes“ bezeichnete Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft wird — gemäß dem amtlichen Gemeindegrenzen des Jahres 2019, der als landesweites Bezugssystem maßgeblich ist — nun als Liste der Gemeinden wiedergegeben. Der Umfang dieses Gebiets erfährt durch diese Aktualisierung keine Änderung.

Das Einzige Dokument wurde durch die Aufnahme besagter Liste der Gemeinden in Bezug auf das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft unter dem Punkt „Sonstige Bedingungen“ aktualisiert.

2. Rebsortenbestand

Die Liste der für die Erzeugung der Weine mit der g. g. A. „Côtes Catalanes“ verwendeten Rebsorten in Kapitel I Nummer 5 der Produktspezifikation wird um die folgenden fünf Rebsorten ergänzt: Cabernet blanc B, Cabernet cortis N, Muscaris B, Soreli B, Souvignier gris RS.

Es handelt sich dabei um Sorten, die gegenüber Trockenheit und Pilzkrankheiten als resistent gelten. Bei diesen Sorten können weniger Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden, und sie entsprechen gleichzeitig den Sorten, die für die Erzeugung der g. g. A.-Weine verwendet werden. Die Merkmale der g. g. A.-Weine werden durch sie nicht verändert.

Diese Sorten wurden der Liste mit Sorten unter dem Punkt „Wichtigste Keltertraubensorte(n)“ des Einzigen Dokuments hinzugefügt.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

Côtes Catalanes

2. Art der geografischen Angabe

g. g. A. — geschützte geografische Angabe

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

(¹) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

4. Beschreibung des Weines/der Weine

g. g. A. „Côtes Catalanes“

Die geschützte geografische Angabe „Côtes Catalanes“ ist stillen Rot-, Rosé- und Weißweinen vorbehalten.

Der (minimale oder maximale) Gesamtalkoholgehalt, Gesamtsäuregehalt, Gehalt an flüchtiger Säure und Gesamtschwefeldioxidgehalt entsprechen den EU-Rechtsvorschriften.

Die Rotweine können je nach gewünschtem Profil mehr oder weniger intensive Farben aufweisen. In Geruch und Geschmack drücken sie ihren mediterranen Charakter mit Kraft und Eleganz aus, oft begleitet von einer gewissen Frische und einer würzigen Note von roten Früchten und Kräutern der Garrigue. Die Struktur variiert je nach Reife und Ausbauprofil.

Die Roséweine können je nach verwendeten Rebsorten eine umfassende Farbpalette aufweisen, vom hellsten Gris bis zum intensivsten Rosé. In Abhängigkeit von den Weinbereitungstechniken können die Roséweine sehr aromatisch, leicht und geschmeidig sein oder, wenn sie von ertragsarmen Hängen stammen, eine kräftige Struktur aufweisen und damit ein angenehmer Begleiter bei Tisch sein.

Die Weißweine können ein Farbspektrum vom hellsten Gelbgrün bis zu goldgelb aufweisen.

Der Anbau in Hochlagen oder in der Ebene ist ausschlaggebend für ihre Mineralität, ihre Fülle und ihre aromatische Intensität. Sie kombinieren im Allgemeinen Frische und Mineralität für Weine, die Materie und Länge vereinen.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%):	10,5
Minimaler Gesamtsäuregehalt:	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Maximaler Gesamtgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

g. g. A. „Côtes Catalanes“ mit der Angabe „Rancio“

Die geschützte geografische Angabe „Côtes Catalanes“ kann bei stillen Weinen, die je nach Ausbaubedingungen die Rancio-Geschmacksnote entwickelt haben, durch die Angabe „Rancio“ ergänzt werden.

Die Trauben, die zur Erzeugung von Weinen mit der geschützten geografischen Angabe „Côtes Catalanes“, gefolgt von der Angabe „Rancio“, verwendet werden, müssen einen Mindestzuckergehalt von 238 g/l aufweisen.

Der Höchstgehalt der Weine mit der geschützten geografischen Angabe „Côtes Catalanes“, gefolgt von der Angabe „Rancio“, darf nicht mehr als 12 g/l vergärbare Zucker (Glucose + Fructose) betragen.

In Bezug auf die übrigen Analysemerkmale müssen die Weine den europäischen Normen entsprechen.

Die Weine des Typs „Rancio“ werden ausschließlich aus den Rebsorten Carignan B, Carignan N, Cinsaut N, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Macabeu B, Tourbat B, Mourvèdre N, Muscat à petits grains B (Muskateller) und Muscat d’Alexandrie B erzeugt. Sie zeigen sich intensiv bernsteinfarben, bisweilen walnussfarben, mit leicht grünlichem Schimmer, als Zeichen eines langen oxidativen Ausbaus. Die Aromen sind kräftig, stets lang anhaltend und erinnern an Walnuss und bestimmte Gewürze wie Bockshornkleesamen (*Trigonella foenum-graecum*).

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%):	14
Minimaler Gesamtsäuregehalt:	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	24,48
Maximaler Gesamtgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

5. Weinbereitungsverfahren

a. Spezifische önologische Verfahren

G. g. A. „Côtes Catalanes“

Spezifisches önologisches Verfahren

Weine (mit Ausnahme der für die Angabe „Rancio“ infrage kommenden Weine) mit der geschützten geografischen Angabe „Côtes Catalanes“ werden, wenn sie einem oxidativen Ausbau unterzogen werden, mit oder ohne Hefeschleier, mindestens bis zum 1. März des auf das Jahr der Lese folgenden Jahres ausgebaut und dürfen ab diesem Datum vermarktet werden.

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

G. g. A. „Côtes Catalanes“ mit der Angabe „Rancio“

Spezifisches önologisches Verfahren

Weine mit der geschützten geografischen Angabe „Côtes Catalanes“ ergänzt durch die Angabe „Rancio“ werden mindestens bis zum 31. August des fünften Jahres nach dem Jahr der Lese einem oxidativen Ausbau unterzogen und dürfen ab dem 1. September des fünften Jahres nach dem Jahr der Lese vermarktet werden.

Wird nur ein einziger Behälter verwendet, darf nach fünf Jahren Ausbau jedes Jahr zum Zeitpunkt des Abstichs höchstens ein Fünftel des Fassungsvermögens des Behälters auf einmal abgestochen werden.

Wird ein Behälter verwendet, der mehrere Lesen enthält, darf frühestens sechs Monate nach der letzten Hinzufügung nur ein Fünftel des Fassungsvermögens als Wein mit der geschützten geografischen Angabe „Côtes Catalanes — Rancio“ vermarktet werden.

Rot- und Weißweine mit der geschützten geografischen Angabe „Côtes Catalanes“ und der Angabe „Rancio“ dürfen nach dem Ausbau verschnitten werden.

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

b. Höchsterträge

90 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Die Traubenlese, die Weinbereitung und der Ausbau zur Erzeugung von Weinen mit der geschützten geografischen Angabe „Côtes Catalanes“ erfolgen im Departement Pyrénées-Orientales.

7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Alicante Henri Bouschet N

Alphonse Lavallée N

Altesse B

Alvarinho — Albariño

Aramon N

Arinarnoa N

Arvine B — Petite Arvine

Bourboulenc B — Doucillon blanc

Cabernet blanc B

Cabernet cortis N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Carignan N

Carignan blanc B
Carmenère N
Chardonnay B
Chasan B
Chenanson N
Chenin B
Cinsaut N — Cinsault
Clairette B
Clairette rose Rs
Colombard B
Cot N — Malbec
Counoise N
Egiodola N
Fer N — Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc
Gewürztraminer Rs
Grenache N
Grenache blanc B
Grenache gris
Gros Manseng B
Listan B — Palomino
Lledoner pelut N
Macabeu B — Macabeo
Marsanne B
Marselan N
Mauzac B
Merlot N
Mondeuse N
Morrastel N — Minustellu, Graciano
Mourvèdre N — Monastrell
Muscadelle B
Muscaris B
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 roses Rg (Rosenmuskateller) — Muscat, Moscato
Muscat à petits grains rouges Rg (Roter Muskateller) — Muscat, Moscato
Nielluccio N — Nielluciu
Négrette N
Parrellada B
Petit Manseng B
Petit Verdot N
Pinot blanc B
Pinot gris G
Pinot noir N

Piquepoul blanc B
Piquepoul gris G
Piquepoul noir N
Portan N
Poulsard N — Ploussard
Raffiat de Moncade B
Ribol N
Riesling B
Rivairenc N — Aspiran noir
Roussanne B
Sauvignon B — Sauvignon blanc
Sauvignon gris G — Fié gris
Savagnin blanc B
Savagnin rose Rs
Sciaccarello N
Sémillon B
Soreli B
Souvignier gris Rs
Sylvaner B
Syrah N — Shiraz
Tannat N
Tempranillo N
Terret blanc B
Terret gris G
Terret noir N
Tourbat B
Ugni blanc B
Verdelho B
Vermentino B — Rolle
Villard blanc B (weiß)
Villard noir N
Viognier B

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

„Besonderheit des geografischen Gebiets“

Das Anbauggebiet erstreckt sich in einem nach Osten zum Mittelmeer hin geöffneten großen Halbrund, das durch folgende Berge begrenzt wird:

- im Westen das Canigou-Massiv (Pic du Canigou — 2780 Meter)
- im Süden das Albères-Massiv (Roc de France — 1450 Meter)
- im Norden das Corbières-Massiv (Mont Tauch — 878 Meter)

In dieser hügeligen Landschaft mit teilweise steil abfallenden Hängen, Tälern und Terrassen erstreckt sich das Anbauggebiet für die Weine mit der geschützten geografischen Angabe „Côtes Catalanes“ quasi in Monokultur.

Das Anbauggebiet wird von Westen nach Osten von drei kurzen Flüssen und oft ausgetrockneten Wasserläufen durchzogen. Im Laufe der Jahrhunderte haben sich aus dem von den Flüssen aus den Gebirgsformationen herausgelösten Material zahlreiche Terrassen gebildet.

Alle geologischen Epochen sind vertreten und führen zu abwechslungsreichen Böden, die aus Muttergesteinsformationen und See- oder Meeresablagerungen entstanden sind. Den für den Weinanbau ausgewählten Böden ist gemein, dass sie nicht dick, sehr trocken, arm an organischer Substanz und immer sehr steinig und gut drainiert sind.

Zur Diversifizierung der Herstellung wurden auf einigen Böden im Flachland, die reichhaltiger und einfacher zu bearbeiten sind, Rebstöcke mit für die Region neuen Sorten angepflanzt.

Dieses Anbaugebiet wird im Westen durch die 300-Meter-Höhenlinie oder durch die 13 °C-Isotherme begrenzt und profitiert von mehr als 2 500 Sonnenstunden pro Jahr und insbesondere im Frühjahr und Herbst häufig gewitterartigen Niederschlägen zwischen 500 und 650 Millimetern.

Das heiße Mittelmeerklima wird durch den Einfluss des Meeres abgeschwächt, das die starke sommerliche Sonneneinstrahlung abmildert und nachts für eine leichte Kühle sorgt. Das Klima des Roussillon zeichnet sich jedoch vor allem durch die Häufigkeit (im Schnitt jeden dritten Tag) und die Heftigkeit des „Tramontane“ aus, eines im Winter nach seiner Passage über die schneebedeckten Gipfel der Pyrenäen sehr kalten Nordwestwinds.

Besonderheit des Erzeugnisses

Der Weinanbau entwickelte sich im Roussillon zeitgleich mit der Zivilisation des Mittelmeerraums.

In diesem warmen und windigen Klima wurden seit Beginn unseres Zeitalters besondere Weine aus Trauben mit einem von Natur aus sehr hohen Zuckergehalt hergestellt.

Nach und nach wurden vorwiegend natürlich süße Weine erzeugt, der Reichtum des Roussillon. Aus dieser Praxis heraus entwickelten die Winzer das Konzept des oxidativen Ausbaus, eines einzigartigen und spezifischen Know-hows.

Die Erzeugung ist traditionell auf die Herstellung von natürlichen Süßweinen ausgerichtet, es werden aber im Roussillon seit jeher stille Weine hergestellt. Bis ins 19. Jahrhundert war der Verbrauch eher lokal begrenzt. Aber dank des hohen natürlichen Alkoholgehalts und der dadurch bedingten guten Transportfähigkeit entwickelte sich die Vermarktung außerhalb des Roussillon und die Erzeuger wurden sich der Qualität und Besonderheit der stillen Weine des Departements bewusst.

Die Praxis des oxidativen Ausbaus führte zur Herstellung von „Rancio“-Weinen, die die Kultur der französischen Region Katalonien perfekt zum Ausdruck bringen. Mitte des 18. Jahrhunderts beschrieb Saint Simon den „Rancio“ als einen gereiften Wein aus Spanien, und Ende des 19. Jahrhunderts präsentierte Paul Oliver, der die Weine aus dem ehemaligen Messweinanbau des Abbé Rous in Banyuls wieder aufgriff, stolz einen „süßen Rancio“ in seinem Sortiment.

Aufgrund dieser Vielfalt und starken Identität wurde die geschützte geografische Angabe „Côtes Catalanes“ durch das Dekret vom 16. November 1981 anerkannt und ihr geografisches Gebiet wurde am 1. September 2003 durch die Zusammenlegung der g. g. A. Coteaux de Fenouillèdes, Vals d'Agly und Côtes Catalanes geändert. Diese Zusammenlegung entstand aus dem Wunsch der Winzer, ihre Kräfte zu bündeln, um einen Wein mit einer starken katalanischen Identität zu erzeugen.

Die Produktion beläuft sich auf etwa 150 000 hl in den Varianten Rotwein (55 %), Roséwein (30 %) und Weißwein (15 %). Hinzu kommt eine traditionelle, spezifische und vertraulich gehaltene Erzeugung von „Rancio“-Wein, einem Wein, der einem oxidativen Ausbau unterzogen wurde und sehr charakteristische Rancio-Merkmale aufweist.

In den Rotweinen findet sich sehr häufig eine Kombination aus traditionellen mediterranen Rebsorten (Carignan N, Grenache, Syrah N). In der Ebene findet man auch Rebsorten des Südwestens, wie Merlot N oder Cabernet-Sauvignon N. Sie vereinen Kraft und Eleganz, abgemildert durch eine Frische, die diesen sonnenverwöhnten Weinen, die von Natur aus einen hohen Alkoholgehalt aufweisen, Ausgewogenheit verleiht.

Die lokalen weißen Rebsorten (Grenache B, Grenache G, Macabeu B, Tourbat B, Muskateller) treffen auf neuere Sorten wie Chardonnay B, Marsanne B, Roussanne B oder Vermentino B. Der Anbau in Hochlagen oder in der Ebene ist ausschlaggebend für ihre Mineralität, ihre Fülle und ihre aromatische Intensität. Sie sind üppig, mit viel Aroma und Persönlichkeit. Sie verbinden Frische und Mineralität für Weine, die Materie und Länge vereinen.

Roséweine sind im Allgemeinen aromatisch mit einem umfangreichen Farbspektrum. Die Erzeugung in der Ebene des Roussillon liefert sehr aromatische, leichte und geschmeidige Weine. Weine aus Hanglagen weisen eine intensivere Farbe auf und sind aufgrund ihrer Struktur ein angenehmer Begleiter bei Tisch.

„Rancio“-Weine werden nur aus den traditionellen Rebsorten des Roussillon hergestellt und reifen mindestens 5 Jahre.

Der „Rancio“-Geschmack entspricht dem charakteristischen Geschmack von Weinen nach einer langen Ausbauzeit, meist in Fudern oder alten Fässern. Unabhängig davon, ob die Weine zu Beginn weiß oder rot sind, werden sie im Laufe der Zeit intensiv bernsteinfarben, bisweilen walnussfarben, mit leicht grünlichem Schimmer. Die Aromen sind kräftig, stets lang anhaltend und erinnern an Walnuss und bestimmte Gewürze wie Bockshornkleesamen (*Trigonella foenum-graecum*).

„Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Besonderheit des Erzeugnisses“

Die trockenen Weine der französischen Region Katalonien waren lange Zeit wegen ihrer Farbe, ihrer Konzentration und ihres hohen Alkoholgehalts begehrt, was es den Händlern ermöglichte, durch Verschnitt die Qualität anderer unzureichender Erzeugnisse anzuheben. Das heiße und trockene Klima und die nicht für die Anlage unterirdischer Keller geeigneten geologischen Verhältnisse erlaubten keine Lagerung dieser trockenen Weine, sodass die Winzer einst genötigt waren, ihre Produktion rasch zu vermarkten. Mit dem Aufkommen moderner Technologien in den letzten vierzig Jahren und insbesondere der Kälteregulierung wurde es möglich, die Erzeugung dieser Weine, die heute eine wichtige Ergänzung zur übrigen Weinerzeugung des Departements darstellt, neu aufzustellen.

In dieser wärmsten Gegend Frankreichs gelangen alle Rebsorten jedes Jahr zur vollen Reife, was dazu beiträgt, eine starke mediterrane Identität für alle erzeugten Weine zu definieren.

Auch wenn die Weine mit der geschützten geografischen Angabe „Côtes Catalanes“ ihre Berühmtheit den traditionellen Rebsorten wie Carignan N, Grenaches B, G und N und Macabeu B verdanken, so haben sich in Nordkatalonien nicht-traditionelle Rebsorten (darunter vor allem Cabernet, Merlot, Chardonnay) in den fruchtbarsten und teilweise bewässerbaren Gebieten entwickelt, wodurch die Erzeugung eines fruchtigen und geschmeidigen Weins mit höheren Erträgen ermöglicht wird.

In einem Umfeld, in dem der Begriff der Identität vorrangige Bedeutung hat, haben die Winzer des Roussillon das Glück, Weine mit einem sehr hohen kulturellen Bekanntheitsgrad erzeugen zu können, nämlich „Rancio“-Weine — Weine mit einem authentischen nordkatalanischen Aroma, die sich einer alten Tradition rühmen können.

Mit der Möglichkeit, außergewöhnliche Weine mit einer starken Identität zu erzeugen, sowie dem Stolz der Winzer, ein Teil der Region Katalonien zu sein, Land des Rugby, des Weins und der Traditionen, Brücke zwischen Frankreich und Spanien, dessen rauer Natur nur der Charakter der Männer, die das Terroir bearbeiten, ebenbürtig ist, sind alle Bedingungen für die Herstellung eines Qualitätsweins erfüllt.

In der Region Katalonien entwickelt sich seit vielen Jahren ein vielfältiger Tourismus vom Meer bis in die Berge, der es ermöglicht, den Reichtum dieses Departements zu entdecken, und die g. g. A. „Côtes Catalanes“ ist einer seiner Botschafter.

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

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Etikettierung:

Beschreibung der Bedingung:

Die geschützte geografische Angabe „Côtes Catalanes“ kann durch folgende Angaben ergänzt werden:

- die Angabe „primeur“ oder „nouveau“,
- den Namen einer oder mehrerer Rebsorten,
- die Angabe „rancio“ gemäß den Bestimmungen der Produktspezifikation.

Die geschützte geografische Angabe „Côtes Catalanes“ kann im Einklang mit den Bestimmungen der Produktspezifikation durch den Namen der kleineren geografischen Einheit „Pyrénées-Orientales“ ergänzt werden.

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.

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, in dem aufgrund der Ausnahmeregelung die Weinbereitung und der Ausbau von Weinen mit der geschützten geografischen Angabe „Côtes Catalanes“ erfolgen dürfen, umfasst die Gebiete der folgenden Gemeinden:

— Département Ariège:

Aigues-Juntes, L'Aiguillon, Albiès, Alliat, Allières, Alzen, Appy, Arabaux, Arignac, Arnave, Artigues, Ascou, Aston, Auzat, Axiat, Ax-les-Thermes, La Bastide-de-Sérou, Baulou, Bédeilhac-et-Aynat, Bélesta, Bénac, Bénaix, Bestiac, Bompas, Le Bosc, Bouan, Brassac, Burret, Les Cabannes, Cadarcet, Capoulet-et-Junac, Carcanières, Carla-de-Roquefort, Causou, Caychax, Cazenave-Serres-et-Allens, Celles, Château-Verdun, Cos, Dreuilhe, Durban-sur-Arize, Ferrières-sur-Ariège, Foix, Fougax-et-Barrineuf, Freychenet, Ganac, Garanou, Génat, Gestès, Gourbit, L'Herm, L'Hospitalet-près-l'Andorre, Ignaux, Ilhat, Illier-et-Laramade, Lapège, Larbont, Larcac, Larnat, Lassur, Lavelanet, Lercoul, Lesparrou, Leychert, Lieurac, Lordat, Loubières, Luzenac, Mercus-Garrabet, Mérens-les-Vals, Miglos, Mijanès, Montagagne, Montailhou, Montels, Montferrier, Montgaillard, Montoulieu, Montségur, Montseron, Nalzen, Nescus, Niaux, Orgeix, Orlu, Ornolac-Ussat-les-Bains, Orus, Pech, Péreille, Perles-et-Castelet, Le Pla, Prades, Pradières, Prayols, Le Puch, Quérigut, Quié, Rabat-les-Trois-Seigneurs, Raissac, Roquefixade, Roquefort-les-Cascades, Rouze, Saint-Jean-d'Aigues-Vives, Saint-Jean-de-Verges, Saint-Martin-de-Caralp, Saint-Paul-de-Jarrat, Saint-Pierre-de-Rivière, Saurat, Sautel, Savignac-les-Ormeaux, Senconac, Sentenac-de-Sérou, Serres-sur-Arget, Siguer, Aulos-Sinsat, Sorgeat, Soula, Surba, Suzan, Tarascon-sur-Ariège, Tignac, Unac, Urs, Ussat, Vaychis, Vèbre, Verdun, Vernajoul, Vernaux, Val-de-Sos, Villeneuve-d'Olmes.

— Département Aude:

Ajac, Alaigne, Albas, Alet-les-Bains, Antugnac, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Arques, Artigues, Aunat, Axat, Bages, Belcaire, Belcastel-et-Buc, Belfort-sur-Rebenty, Bellegarde-du-Razès, Belvèze-du-Razès, Belvianes-et-Cavirac, Belvis, Bessède-de-Sault, La Bezole, Bizanet, Bize-Minervois, Bourrière, Bourigeole, Le Bousquet, Boutenac, Brézilhac, Brugairolles, Bugarach, Cailhau, Cailhavel, Cailla, Cambieure, Campagna-de-Sault, Campagne-sur-Aude, Camplong-d'Aude, Camps-sur-l'Agly, Camurac, Canet, Cascastel-des-Corbières, Cassaignes, Castelnaud-d'Aude, Castelreng, Val de Lambronne, Caunette-sur-Lauquet, Caves, Céprie, Chalabre, Le Clat, Clermont-sur-Lauquet, Comus, Conilhac-Corbières, Corbières, Coudons, Couiza, Counozouls, Cournanel, Coursan, Courtauly, La Courtète, Coustaussa, Coustouge, Cruscades, Cubières-sur-Cinoble, Cucugnan, Cuxac-d'Aude, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Donzac, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escalles, Escouloubre, Escueillens-et-Saint-Just-de-Bélestage, Espéras, Espezel, Val-du-Faby, Fabrezan, La Fajolle, Fenouillet-du-Razès, Ferrals-les-Corbières, Ferran, Festes-et-Saint-André, Feuilla, Fitou, Fleury, Fontanès-de-Sault, Fontcouverte, Fontjoncouse, Fourtou, Fraissé-des-Corbières, Gaja-et-Villedieu, Galinagues, Gardie, Gincla, Ginestas, Ginoles, Gramazie, Granès, Greffeil, Gruissan, Homps, Hounoux, Jonquières, Joucou, Laderne-sur-Lauquet, La Palme, Lasserre-de-Prouille, Lauraguel, Leucate, Lézignan-Corbières, Lignairolles, Limoux, Loupia, Luc-sur-Aude, Luc-sur-Orbieu, Magrie, Mailhac, Maisons, Malras, Malviès, Marcory, Marsa, Mazerolles-du-Razès, Mazuby, Merial, Mirepeisset, Missègre, Montazels, Montbrun-des-Corbières, Montfort-sur-Boulzane, Montgaillard, Montgradail, Monthaut, Montjardin, Montredon-des-Corbières, Montséret, Moussan, Narbonne, Nébias, Nébian, Niort-de-Sault, Port-la-Nouvelle, Ornaisons, Ouveillan, Padern, Paraza, Pauligne, Paziols, Peyrefitte-du-Razès, Peyriac-de-Mer, Peyrolles, Pieuses, Pomas, Pomy, Portel-des-Corbières, Pouzols-Minervois, Puilaurens, Puivert, Quillan, Quintillan, Quirbajou, Raissac-d'Aude, Rennes-le-Château, Rennes-les-Bains, Rivel, Rodome, Roquefeuil, Roquefort-de-Sault, Roquefort-des-Corbières, Roquetaillade-et-Conilhac, Roubia, Rouffiac-des-Corbières, Routier, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Benoît, Sainte-Colombe-sur-Guette, Sainte-Colombe-sur-l'Hers, Saint-Couat-du-Razès, Saint-Ferriol, Saint-Hilaire, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Jean-de-Paracol, Saint-Julia-de-Bec, Saint-Just-et-le-Bézu, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Louis-et-Parahou, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Martin-de-Villereglan, Saint-Martin-Lys, Saint-Nazaire-d'Aude, Saint-Polycarpe, Sainte-Valière, Sallèles-d'Aude, Salles-d'Aude, Salvezines, Signalens, La Serpent, Serres, Sigean, Sonnac-sur-l'Hers, Sougraigne, Terroles, Thézan-des-Corbières, Tourouzelle, Tourreilles, Treilles, Tréziers, Tuchan, Valmigièze, Ventenac-en-Minervois, Véraza, Verzeille, Villardabelle, Villar-Saint-Anselme, Villarszel-du-Razès, Villebazy, Villedaigne, Villefloure, Villefort, Villelongue-d'Aude, Villeneuve-les-Corbières, Villesèque-des-Corbières, Vinassan.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5e5bb316-d3a0-4505-a928-4c5624575423

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach 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 319/07)

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 zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„ÚJFEHÉRTÓI MEGGY”

EU-Nr.: PGI-HU-02411 — 15.2.2018

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

1. Name(n)

„Újfehértói meggy”

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Ungarn

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.6: Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

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

Unter die geschützte geografische Angabe „Újfehértói meggy” fallen für den Frischverzehr oder zur Verarbeitung bestimmte Sauerkirschen der Art *Prunus cerasus* L. der folgenden von der Forschungseinrichtung Újfehértói Kutató Állomás ausgewählten Sorten: Újfehértói fűrtös, Kántorjánosi 3, Debreceni bőtermő, Éva, Petri.

Sauerkirschen mit der g. g. A. „Újfehértói meggy” weisen folgende Qualitätsmerkmale auf:

- Fruchtschale: immer glänzend, dunkelrot bis bordeauxrot;
- Fruchtfleisch: fest, Saft mittelstark färbend, außer bei der Sorte Debreceni bőtermő;
- Geschmack: ohne Bitterton, harmonisch süß-sauer, bei den Sorten Kántorjánosi 3 und Éva etwas säuerlicher;
- Zuckergehalt: mindestens 14 Grad Brix;
- Verhältnis Zucker/Säure: 8-20;
- Gesamtsäuregehalt: 0,6-1,5 %;
- Minstdurchmesser der Früchte: 19 mm.

Die Ernte der für den Frischverzehr bestimmten Kirschen erfolgt bei einem Reifegrad von 80-90 %. Die zur Verarbeitung bestimmten Früchte werden erst bei voller Reife geerntet (wenn sich alle in der Baumkrone befindlichen Früchte trocken vom Baum lösen).

Die für den Frischverzehr bestimmten Kirschen zeichnen sich zum Zeitpunkt der Vermarktung auch durch folgende Merkmale aus: sie sind unversehrt und unbeschädigt, bestielt, sauber, frei von sichtbaren Fremdstoffen, gesund, frei von Fäule, Pflanzenschutzmitteln und Schädlingen. Bei zur Verarbeitung bestimmten Früchten ist das Vorhandensein des Fruchtstiels zum Zeitpunkt der Vermarktung nicht erforderlich.

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

—

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

Alle Erzeugungsschritte im Zusammenhang mit der Erzeugung von „Újfehértói meggy“ müssen in dem unter Punkt 4 definierten geografischen Gebiet erfolgen.

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

Das Erzeugnis wird in Packungen mit einem Gewicht von 250 g bis 10 kg in Verkehr gebracht. Es werden Verpackungen aus Holz, Pappe, Kunststoff oder luftdurchlässiger Folie verwendet oder die Abgabe erfolgt lose zur industriellen Verarbeitung oder unmittelbar an den Endverbraucher. Beim Verpacken wird darauf geachtet, dass die Früchte unversehrt und ihre Eigenschaften erhalten bleiben.

Die Früchte dürfen in Kühlräumen bei einer Temperatur gelagert werden, die nicht unter 2 °C absinken darf, wobei die relative Luftfeuchtigkeit höchstens 80 % betragen darf. Damit die Frische von „Újfehértói meggy“ erhalten bleibt, darf die Lagerung in den Kühlräumen nicht länger als drei Wochen dauern.

Das Verpacken von „Újfehértói meggy“ darf nur in dem unter Punkt 4 definierten geografischen Gebiet erfolgen, damit die Kirschen frisch und unversehrt bleiben und um Qualitätseinbußen zu vermeiden, denn im Laufe mehrfacher Handhabungs- und Transportvorgänge könnte die Fruchtschale beschädigt werden. Dadurch würden die Früchte zu faulen beginnen, und in einem solchen Zustand wäre die Ware nicht mehr verkäuflich.

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

—

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

Die geografische Angabe kann nur für Sauerkirschen verwendet werden, die aus dem Verwaltungsgebiet der nachstehend aufgezählten Orte des Komitats Szabolcs-Szatmár-Bereg stammen und dort erzeugt wurden:

Érpaták, Geszteréd, Kálmánháza, Nagykálló, Nyíregyháza-Bálinbokor, Nyíregyháza-Butyka, Nyíregyháza-Császárszállás, Nyíregyháza-Lászlótanya, Nyíregyháza-Újsortanya, Újfehértó.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang zwischen „Újfehértói meggy“ und dem geografischen Gebiet ergibt sich aus der Qualität, deren Hauptelemente im Folgenden dargelegt werden.

Natürliche Faktoren

Das geografische Gebiet liegt im mittleren Teil des Komitats Szabolcs-Szatmár-Bereg in der Region Nyírség. Die Kirschen werden in einer Landschaft von sanften Hügeln angebaut, die wie eine Insel 20 bis 50 Meter hoch aus dem Inundationsgebiet jenseits der Theiß herausragen.

Die jährliche Niederschlagsmenge in der Region Nyírség beträgt 570-590 mm, aber stellenweise sind auch Werte von 550 und 600 mm zu verzeichnen. Während der Vegetationsperiode beträgt die Niederschlagsmenge ca. 420 mm, wovon 65-78 mm im Juni fallen. Dies begünstigt das Wachstum von „Újfehértói meggy“. Die Jahresdurchschnittstemperatur beträgt 9,3-9,9 °C. Die letzten Frosttage gibt es zwischen dem 15. und dem 20. April. Der wärmste Monat ist der Juli mit 20,2-20,7 °C. Dies sind 1-2 °C weniger als in den übrigen Teilen der Großen Ungarischen Tiefebene. Auch die Sommerhitze ist im geografischen Gebiet gemäßigter als anderswo in der Großen Ungarischen Tiefebene, weil die nächtliche Abkühlung sich hier selbst im Sommer bemerkbar macht. Der Frühling beginnt später als in den umliegenden Gebieten, sodass die Kirschen im Allgemeinen erst blühen, wenn die Frühlingsfröste vorbei sind. Das geografische Gebiet zeichnet sich dadurch aus, dass die Schwankungen zwischen Tages- und Nachttemperaturen während der Vegetationsperiode von „Újfehértói meggy“ beträchtlich sind. Die große Hitze beginnt in diesem Gebiet erst ab Mitte Juli, aber da sind die Kirschen schon erntereif. Die jährliche Sonnenscheindauer beträgt 1 950-2 030 Stunden, wovon 760-800 Stunden auf den Sommer entfallen.

Die jährliche Niederschlagsmenge in der Region Nyírség beträgt 550-600 mm. Während der Vegetationsperiode der Sauerkirschen sind mehr Niederschläge zu verzeichnen, denn der Spätfrühling und der Frühsommer sind die niederschlagsreichsten Jahreszeiten.

Der am weitesten verbreitete Bodentyp im abgegrenzten geografischen Gebiet ist Sandboden mit einer Humusschicht auf sandbildendem Gestein. Dieser Bodentyp zeichnet sich durch einen Humusgehalt von mehr als 1 % und eine etwa 40 cm dicke Oberbodenschicht aus. Der Boden kann Wasser gut halten und durchlassen, er ist luftig und trocknet nur schwer aus, er kann genug Nährstoffe liefern, um eine gute Ernte zu ermöglichen. Durch Aufstockung der Stickstoffreserven im Boden können hervorragende Erträge erzielt werden. Neben dem oben genannten Bodentyp finden sich größere und kleinere Flecken rostbraunen Waldbodens mit einem Humusgehalt von 1-1,5 %. Der Umgang der Böden mit dem Wasser ist günstig, weil eine mittlere Durchlässigkeit mit einer guten Wasserhaltekapazität einhergeht.

Bodenluftzusammensetzung und Nährstoffbewirtschaftung sind günstig. Ein Abgleich der optimalen Anbaubedingungen für „Újfehértói meggy“ mit den Merkmalen des abgegrenzten geografischen Gebiets weist eine erfreuliche Übereinstimmung auf. Es ist also kein Zufall, dass sich der Anbau von Sauerkirschen in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts gerade hier herausgebildet hat, dass die Sorte „Újfehértói fűrtős“ von hier stammt und der größte Teil der Kirschen aus dem Komitat Szabolcs-Szatmár-Bereg hier angebaut wird.

Menschliche Faktoren

Lokale selektive Zucht:

In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts waren die ertragreichen lokalen Sorten, die von den Einheimischen „Fehértói csűngős Pándy“ oder „Fehértói fűrtős Pándy“ genannt wurden, in Újfehértó und Umgebung schon weitverbreitet. Im Zuge der Arbeiten zur lokalen selektiven Zucht, die die Forschungseinrichtung Újfehértói Kutató Állomás seit den 1960er-Jahren durchführte, wurden unter der Leitung von Dr. Ferenc Pethő in Újfehértó und Umgebung die Klone von Exemplaren gesammelt, die sich trocken vom Stiel lösen, selbstbefruchtend sind, eine gute Fruchtqualität und eine hohe Fruchtbarkeit aufweisen. Hieraus wurde der mit den günstigsten Eigenschaften ausgestattete Sauerkirschklon ausgewählt, der während der Versuche als P2 geführt worden war und 1970 unter dem Namen „Újfehértói fűrtős“ den Status einer vorläufig staatlich anerkannten Sorte erhielt. Die lokale selektive Zucht wurde auch auf die umliegenden Dörfer ausgeweitet. Die dort eingesammelten Varianten wurden ebenfalls in Újfehértó getestet und die besten Sorten wurden ebenfalls staatlich anerkannt (Debreceni bűtermű, Kántorjánosi 3, Petri, Éva).

Besondere Anbauverfahren:

Die Kirschbäume der „Újfehértói meggy“-Sorten bilden hängende Kronen und werden leicht kahl, weshalb sie jährlich beschnitten werden müssen. Um einen gleichmäßigen Lichteinfall in die Baumkrone zu gewährleisten, wird der Baum kegelförmig bzw. kegelartig beschnitten.

Beim Beschneiden zwecks Kronengestaltung werden bei den von der Mittelachse ausgehenden zur Seite wachsenden Ästen unter Belassen eines Stumpfes von 1-2 cm die senkrechten Zweige entfernt, während die Entfernung der nach unten herabhängenden Zweige ohne Stumpf erfolgt. Nach Abschluss des Beschneidevorgangs haben die verbliebenen Zweige der Seitenäste eine „Fischgrätstruktur“. Ein ähnliches Schnittverfahren wird auf Früchte tragende Bäume angewandt. Die Kegelform mit offener Krone eignet sich für die maschinelle Ernte und auch für die Seitenäste.

Besondere Merkmale

Die „Újfehértói meggy“-Kirschen zeichnen sich durch das Fehlen eines Bittertons, die weinrote oder dunkelrote Fruchtschale, den mittelstark färbenden Saft (außer bei der Sorte Debreceni bűtermű) sowie den angenehm süß-sauren (Sorten Újfehértói fűrtős, Debreceni bűtermű und Petri) bzw. leicht säuerlichen (Sorten Kántorjánosi 3 und Éva) Geschmack aus.

Diese besonderen Merkmale sind auf die Klima- und Bodenverhältnisse des geografischen Gebiets zurückzuführen sowie auf das Fachwissen der Einwohner von Újfehértó (Sortenauswahl und besondere Anbauverfahren).

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die relativ lange Sonnenscheindauer im geografischen Gebiet (950-1 030 Sonnenstunden) begünstigt die Herausbildung der für die „Újfehértói meggy“-Kirschen charakteristischen weinroten bzw. dunkelroten Farbe.

Die großen Unterschiede zwischen den Tages- und Nachttemperaturen und der Zuckergehalt der Früchte stehen in einem linearen Zusammenhang. Mit anderen Worten: Der für das geografische Gebiet typische große Unterschied zwischen den Tages- und Nachttemperaturen während der Vegetationsperiode sorgt für den hohen Zuckergehalt (mindestens 14 °Brix), der für den angenehm süß-sauren bzw. leicht säuerlichen Geschmack verantwortlich ist.

Die für das geografische Gebiet charakteristische deutlich größere Niederschlagsmenge während der Vegetationsperiode und die gute Wasserhaltekapazität des mitteldichten Sandbodens mit seiner Humusschicht sorgen gemeinsam für den niedrigen Säuregehalt der Früchte (Gesamtsäuregehalt 0,6-1,5 %), was ebenfalls zum für „Újfehértói meggy“ charakteristischen angenehm süß-sauren bzw. leicht säuerlichen Geschmack beiträgt.

Der zum besonderen Anbauverfahren von „Újfehértói meggy“ gehörende kegelförmige Schnitt der Baumkronen sorgt dafür, dass die Früchte während der Reifezeit viel Licht bekommen, was gleichermaßen zur Herausbildung der weinroten bzw. dunkelroten Farbe und des süß-sauren bzw. leicht säuerlichen Geschmacks beiträgt.

Als erste Sorte wurde in der Forschungseinrichtung Újfehértói Kutató Állomás die Sorte Újfehértói fűrtős ausgewählt, die unter dem Namen „Újfehértói“ in Ungarn und im Ausland Berühmtheit erlangte. Die übrigen ausgewählten Sorten (Debreceni bűtermű, Petri, Kántorjánosi 3 und Éva) sind ebenfalls mit der Region um Újfehértó verbunden, weswegen diese Kirschen unter der Sammelbezeichnung „Újfehértói meggy“ berühmt geworden sind.

Seit 2008 wird jedes Jahr in Újfehértó ein Festival veranstaltet, um für „Újfehértói meggy“ zu werben. Das Festival beinhaltet Back- und Kochwettbewerbe, bei denen aus „Újfehértói meggy“ Speisen, Gebäck und Strudel zubereitet werden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>

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



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE