

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 395



Ausgabe  
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 20. November 2020

63. Jahrgang

## Inhalt

### II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Europäische Kommission

2020/C 395/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9882 — SAZKA Group/ÖBAG/Casinos Austria) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

### IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Europäische Kommission

2020/C 395/02	Euro-Wechselkurs — 19. November 2020 .....	2
2020/C 395/03	Neue nationale Seite von Euro-Umlaufmünzen .....	3

### V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

#### Europäische Kommission

2020/C 395/04	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10033 — Platinum Compass/OTPP/EDPL) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	4
2020/C 395/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10019 — AP1/AP3/AP4/Telia Carrier Entities) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	6

DE

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

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

### **Europäische Kommission**

2020/C 395/06	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 .....	7
2020/C 395/07	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission .....	27
2020/C 395/08	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 .....	46

## II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN  
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**

**(Sache M.9882 — SAZKA Group/ÖBAG/Casinos Austria)**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2020/C 395/01)

Am 16. November 2020 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32020M9882 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

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

## IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>****19. November 2020**

(2020/C 395/02)

**1 Euro =**

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1832	CAD	Kanadischer Dollar	1,5501
JPY	Japanischer Yen	123,08	HKD	Hongkong-Dollar	9,1737
DKK	Dänische Krone	7,4498	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7155
GBP	Pfund Sterling	0,89378	SGD	Singapur-Dollar	1,5924
SEK	Schwedische Krone	10,2060	KRW	Südkoreanischer Won	1 321,07
CHF	Schweizer Franken	1,0797	ZAR	Südafrikanischer Rand	18,3153
ISK	Isländische Krone	161,30	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,7927
NOK	Norwegische Krone	10,6900	HRK	Kroatische Kuna	7,5655
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	16 820,13
CZK	Tschechische Krone	26,358	MYR	Malaysischer Ringgit	4,8517
HUF	Ungarischer Forint	360,90	PHP	Philippinischer Peso	57,147
PLN	Polnischer Zloty	4,4714	RUB	Russischer Rubel	90,2638
RON	Rumänischer Leu	4,8732	THB	Thailändischer Baht	35,975
TRY	Türkische Lira	8,9373	BRL	Brasilianischer Real	6,3371
AUD	Australischer Dollar	1,6272	MXN	Mexikanischer Peso	24,0426
			INR	Indische Rupie	87,7970

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

## Neue nationale Seite von Euro-Umlaufmünzen

(2020/C 395/03)



### *Nationale Seite der von Frankreich 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. <sup>(1)</sup> Gemäß den Schlussfolgerungen des Rates vom 10. Februar 2009 <sup>(2)</sup> 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. Die Gedenkmünzen weisen die gleichen technischen Merkmale auf wie die üblichen 2-Euro-Münzen, tragen jedoch auf der nationalen Seite ein national oder europaweit besonders symbolträchtiges Gedenkmotiv.

**Ausgabestaat:** Frankreich

**Anlass:** Medizinische Forschung

**Beschreibung des Münzmotivs:** Das Motiv zeigt ein Antlitz in einer Kugel als Sinnbild für den Menschen in der Union. Es blickt auf das unendlich Kleine, das durch von einem Kreis umschriebene DNA-Fragmente dargestellt wird. Durch die schräge Bildachse wird bei dieser Allegorie zum Ausdruck gebracht, dass Forschung und Intelligenz das unendlich Kleine dominieren, es untersuchen und über Krankheiten triumphieren. Rechts oben ist der Ausgabestaat durch „RF“ angegeben, links unten befinden sich das Münzzeichen und das Ausgabejahr „2020“.

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

**Prägeauflage:** 300 000

**Ausgabedatum:** Oktober 2020

---

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

<sup>(2)</sup> 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)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER  
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Sache M.10033 — Platinum Compass/OTPP/EDPL)**  
**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 395/04)

1. Am 12. November 2020 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Platinum Compass B 2018 RSC Limited („Platinum Compass“), kontrolliert von der Abu Dhabi Investment Authority („ADIA“, Vereinigte Arabische Emirate);
- Ontario Teachers' Pension Plan Board („OTPP“, Kanada);
- Equis Development Pte. Ltd. („EDPL“), kontrolliert von Equis Development Holdings LLC („Equis“, beide Singapur).

Platinum Compass, OTPP und Equis übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über EDPL.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Platinum Compass: hundertprozentige Tochtergesellschaft der Abu Dhabi Investment Authority („ADIA“), die Anlagen besitzt und verwaltet. ADIA ist eine staatliche Einrichtung im Eigentum des Emirats Abu Dhabi. Sie legt die ihr von der Regierung von Abu Dhabi zugewiesenen Mittel an und verwaltet das Portfolio über verschiedene Anlageklassen hinweg,
- OTPP: Verwaltung von Altersversorgungsleistungen und Anlage von Pensionskassenkapital für rund 329 000 beruflich noch tätige und pensionierte Lehrer in der kanadischen Provinz Ontario,
- Equis: Unternehmen für die Entwicklung von Infrastrukturanlagen, das im asiatisch-pazifischen Raum tätig ist und Infrastrukturentwicklung und -investitionen betreibt,
- EDPL: Entwicklung, Bau und Betrieb von Infrastrukturprojekten im asiatisch-pazifischen Raum, insbesondere mit folgenden Zielen: a) Erzeugung von Strom aus Sonnenenergie, Wind, Biomasse oder Abfall und b) Recycling und die Behandlung von Abfällen.

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 <sup>(2)</sup> infrage.

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

<sup>(2)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

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.10033 — Platinum Compass/OTPP/EDPL

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

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

---

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Sache M.10019 — AP1/AP3/AP4/Telia Carrier Entities)**  
**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 395/05)

1. Am 12. November 2020 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Första AP-fonden („AP1“, Schweden);
- Tredje AP-fonden („AP3“, Schweden);
- Fjärde AP-fonden („AP4“, Schweden);
- Telia Carrier Entities (Schweden).

AP1, AP3 und AP4 übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über 34 Telia Carriers Entities in 34 EU- und Nicht-EU-Ländern.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen durch eine Anlagegesellschaft, Polhem Infra KB, die AP1, AP3 und AP4 angehört und somit gemeinsam kontrolliert wird und folglich indirekt die Telia Carriers Entities kontrollieren wird.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- AP1, AP3 und AP4: Pensionsfonds, die als Puffer im schwedischen nationalen Rentensystem fungieren. Sie sind unabhängige Regierungsbehörden, die unabhängige Beschlüsse über ihre Anlagen treffen.
- Telia Carrier Entities: Sie befinden sich letztlich im Besitz der Telia Company AB und betreiben ein weltweites Glasfasernetz (Internet-Backbone), das für die Erbringung internationaler Übertragungsdienste genutzt wird.

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 <sup>(2)</sup> 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.10019 — AP1/AP3/AP4/Telia Carrier Entities

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

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

---

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

<sup>(2)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.



## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**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 395/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>(1)</sup> innerhalb von drei Monaten nach dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

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****„Volailles d’Ancenis“****EU-Nr.: PGI-FR-0167-AM02 — 15.10.2019****G. U. ( ) G. G. A. (X)****1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Les Fermiers du Val de Loire  
Boulevard Pasteur  
Postfach 50262  
44158 Ancenis Cedex  
FRANKREICH  
E-Mail: fermiersduvalde Loire@terrena.fr

Die Vereinigung „Les Fermiers du Val de Loire“ vereint die Wirtschaftsakteure, die an der Aufzucht und der Schlachtung von Geflügel mit der g. g. A. „Volailles d’Ancenis“ beteiligt sind, und ist damit berechtigt, diesen Antrag zu stellen.

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

**3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung/en bezieht/beziehen**

- Name des Erzeugnisses  
 Beschreibung des Erzeugnisses

(1) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang
- Kennzeichnung
- Sonstiges, antragstellende Vereinigung, einzelstaatliche Vorschriften, Kontrollen

#### 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)**

##### 5.1. *Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“*

Die folgende Bestimmung in der Rubrik „Name des Erzeugnisses und Art des Erzeugnisses“ des Eintragungsdokuments:

- „Poulet d'Ancenis“ (Huhn)
  - Weißes Huhn (Schlachtkörper + Teilstücke)
  - Maishuhn (Schlachtkörper + Teilstücke)
  - Schwarzes Huhn
- „Pintade d'Ancenis“ (Perlhuhn) (Schlachtkörper + Teilstücke)
- „Dinde d'Ancenis“ (Pute)
- „Chapon d'Ancenis“ (Kapaun)
- „Poularde d'Ancenis“ (Poularde)
  - Weiße Poularde
  - Maispoularde“,

die folgende Bestimmung in der Rubrik „Produktspezifikation — 3.1 Beschreibung des Erzeugnisses“ des Eintragungsdokuments in Punkt 3.1.2 „Merkmale der Schlachtkörper“:

„Die ausgenommenen Schlachtkörper ohne Innereien weisen das folgende Mindestgewicht auf:

Mindestgewicht:

Huhn:	1 000 g
Perlhuhn:	850 g
Pute:	2 300 g
Kapaun:	2 500 g
Poularde:	1 600 g“

und die folgende Bestimmung in der Rubrik „Produktspezifikation — 3.1 Beschreibung der Erzeugnisse“ des Eintragungsdokuments in Punkt 1 „Mindestschlachtalter“:

„Das Mindestschlachtalter von ‚Volailles Fermières d'ANCENIS‘ (Geflügel aus Hofhaltung aus Ancenis) entspricht dem in den amtlichen Datenblättern des Landwirtschaftsministeriums zum Gütesiegel für Geflügelerzeugnisse genannten Mindestalter.“

werden gestrichen und in der Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“ des Entwurfs der Produktspezifikation wie folgt ersetzt:

„Bei Geflügel mit der g. g. A. ‚Volailles d’Ancenis‘ handelt es sich um Vögel der Ordnung der Hühnervögel. Sie gehören unterschiedlichen Familien an und umfassen mehrere Arten:

- Huhn, Poularde, Kapaun,
- Perlhuhn, Perlhuhn-Kapaun,
- Pute.

Alle stammen von robusten, langsam wachsenden Rassen ab, die eine lange Aufzuchtzeit und eine Schlachtung an der Grenze zur Geschlechtsreife ermöglichen, wodurch eine optimale Qualität (in organoleptischer Hinsicht und in Bezug auf die Fleischigkeit) gewährleistet wird.“

„Je nach Geflügelart weisen die Enderzeugnisse die folgenden Merkmale auf:

	Mindestgewicht ausgenommen ohne Innereien	Farbe von Fleisch und Haut	Farbe der Füße
Huhn	1 kg	Gelb oder weiß	Gelb, weiß oder schwarz
Perlhuhn	0,850 kg	Beige	Schwarz
Kapaun	2,5 kg	Gelb oder weiß	Gelb oder weiß
Perlhuhn-Kapaun	1,4 kg	Beige	Schwarz
Poularde	1,6 kg	Gelb oder weiß	Gelb oder weiß
Pute (nur Puthenne)	2,3 kg	Gelb oder weiß	Schwarz“

Die verschiedenen Bestimmungen werden gestrichen und durch neue, formal überarbeitete Bestimmungen ersetzt, wobei jedoch dieselben Anforderungen an das Mindestgewicht der ausgenommenen Schlachtkörper ohne Innereien sowie an die Phänotypen (Spalte „Farbe von Fleisch und Haut“ und „Farbe der Füße“) beibehalten werden. Inhaltlich wurde diese Rubrik dahin gehend geändert, dass der Perlhuhn-Kapaun in die Liste der Arten aufgenommen wurde, die die g. g. A. „Volailles d’Ancenis“ führen dürfen.

Traditionell wird dieses Erzeugnis der Aufzuchtbetriebe im geografischen Gebiet der g. g. A. „Volailles d’Ancenis“ zu besonders festlichen Anlässen serviert. Im Laufe der Jahre hat es zunehmend an Bedeutung gewonnen. Seit mehr als 20 Jahren werden jährlich zwischen 10 000 und 20 000 Perlhühner in die Aufzuchtbetriebe der Region eingesetzt und etwa die gleiche Anzahl wird vermarktet. Die Perlhühner werden kapaunisiert und dann mit dem Ziel der Vermarktung zu den Feiertagen am Jahresende aufgezogen. Die Praktiken bei Haltung und Aufzucht ähneln denen für Kapaun (kapaunisierter Hahn) und Perlhuhn mit der g. g. A. „Volailles d’Ancenis“. Die Merkmale dieser Art werden dann wie bei den anderen zugelassenen Arten beschrieben, d. h. die Phänotypen, das Mindestgewicht und die Präzisierung, dass es sich um robuste, langsam wachsende Rassen handelt.

Die folgende Bestimmung in Bezug auf die Liste der zur Zerlegung zugelassenen Arten in der Rubrik „Name des Erzeugnisses und Art des Erzeugnisses“ im Eintragungsdokument, in der die zur Zerlegung zugelassenen Arten festgelegt sind:

- ‚Poulet d’Ancenis‘ (Huhn)
  - Weißes Huhn (Schlachtkörper + Teilstücke)
  - Maishuhn (Schlachtkörper + Teilstücke)
  - Schwarzes Huhn
- ‚Pintade d’Ancenis‘ (Perlhuhn) (Schlachtkörper + Teilstücke)
- ‚Dinde d’Ancenis‘ (Pute)
- ‚Chapon d’Ancenis‘ (Kapaun)
- ‚Poularde d’Ancenis‘ (Poularde)
  - Weiße Poularde
  - Maispoularde“

die folgende Bestimmung in Bezug auf die zulässige Aufmachung ganzer Tiere in der Rubrik „Produktspezifikation — 3.1 Beschreibung der Erzeugnisse“ des Eintragungsdokuments in Punkt 3 „Aufmachung der Erzeugnisse“:

„Das Geflügel wird als ganzer Schlachtkörper und in Teilstücken aufgemacht und vermarktet.

### 3.1. Schlachtkörper

3.1.1. Die Geflügelschlachtkörper werden im Verkauf in einer der folgenden Formen angeboten:

- teilweise ausgenommen
- ausgenommen mit Innereien
- ausgenommen ohne Innereien“

und die folgende Bestimmung in der Rubrik „Produktspezifikation — 3.1 Beschreibung des Erzeugnisses“ des Eintragungsdokuments in Punkt 3.12 „Merkmale der Schlachtkörper“:

„Die Geflügelschlachtkörper müssen der Handelsklasse A angehören.“

werden gestrichen und durch die folgende Bestimmung ersetzt:

„Ganze Tiere stammen von Schlachtkörpern der Handelsklasse A.

Geflügelteilstücke, deren Einstufung unabhängig von der Einstufung ganzer Schlachtkörper ist, können von Schlachtkörpern mit leichten Mängeln (die nicht in Handelsklasse A eingestuft werden können) stammen, die jeweiligen Teilstücke müssen jedoch den Aufmachungskriterien für die Handelsklasse A entsprechen.

Die ganzen Tiere werden wie folgt aufgemacht:

- ‚prête à cuire‘ (PAC) (d. h. gerupft, ausgenommen, ohne Kopf, mit oder ohne Ständer), in Folie oder unter Schutzatmosphäre verpackt oder vakuumiert,
- ‚effilée‘ (d. h. gerupft, ausgenommen, mit Kopf, Füßen und Innereien).

Das Geflügel wird frisch oder tiefgekühlt vermarktet.

Die Geflügelinnereien (Herz, Magen und Leber) werden frisch oder tiefgekühlt vermarktet.“

Die einzelnen Bestimmungen werden gestrichen und durch neue, formal überarbeitete Bestimmungen ersetzt. Inhaltlich wurde diese Rubrik dahin gehend geändert, dass alles unter die g. g. A. „Volailles d'Ancenis“ fallende Geflügel in Teilstücken vermarktet werden darf. Durch diese Option der Zerlegung für alle Arten würde es dem Sektor ermöglicht, sich an die neuen Konsumgewohnheiten anzupassen, wie unlängst durch Verbrauchserhebungen nachgewiesen wurde (Worldpanel Kantar, 2017). Diese Aufmachung wird heutzutage von den Verbrauchern wegen ihrer praktischen Anwendbarkeit bevorzugt; 30 % des Geflügels aus Hofhaltung wird zerlegt verkauft. Wie die Tiefkühlung ermöglicht auch die Zerlegung die Entwicklung von Absatzmöglichkeiten für dieses Geflügel im Gaststättengewerbe sowie den Ausbau des Exportgeschäfts und die Verwendung dieses Geflügels in Fertigprodukten.

Die Spezifikation, die jetzt in Form des Einzigen Dokuments vorgelegt wird, wird in Punkt 3.2 modifiziert, um diesen Änderungen Rechnung zu tragen. Die folgende Bestimmung wird gestrichen:

„Beschreibung: Schlachtkörper oder Teilstücke von Geflügel mit festem Fleisch und hervorragenden organoleptischen Eigenschaften, das an der Grenze zur Geschlechtsreife geschlachtet wurde.“

Sie wird durch die folgende Bestimmung ersetzt:

„Bei Geflügel mit der g. g. A. ‚Volailles d'Ancenis‘ handelt es sich um Vögel der Ordnung der Hühnervögel. Sie gehören unterschiedlichen Familien an und umfassen mehrere Arten:

- Huhn, Poularde, Kapaun,
- Perlhuhn, Perlhuhn-Kapaun,
- Pute.

Alles Geflügel stammt von robusten, langsam wachsenden Rassen ab, die eine lange Aufzuchtzeit und eine Schlachtung an der Grenze zur Geschlechtsreife ermöglichen, wodurch eine optimale Qualität (in organoleptischer Hinsicht und in Bezug auf die Fleischigkeit) gewährleistet wird.

Die Aufzucht erfolgt in mit Gras bewachsenen und beschatteten Ausläufen, die dem natürlichen Verhalten dieser Rassen bei der Erkundung der Ausläufe förderlich sind.

Geflügel mit der g. g. A. ‚Volailles d'Ancenis‘ zeichnet sich durch einen runden Schlachtkörper mit prallen Brustmuskeln und ausgeprägten Fetteinlagerungen an den Schenkelseiten und beiderseits des Brustbeins aus.

Je nach Art weisen die Enderzeugnisse die folgenden Merkmale auf:

	Mindestgewicht	Farbe von Fleisch und Haut	Farbe der Füße
Huhn	1 kg	Gelb oder weiß	Gelb, weiß oder schwarz
Perlhuhn	0,850 kg	Beige	Schwarz
Kapaun	2,5 kg	Gelb oder weiß	Gelb oder weiß
Perlhuhn-Kapaun	1,4 kg	Beige	Schwarz
Poularde	1,6 kg	Gelb oder weiß	Gelb oder weiß
Pute	2,3 kg	Gelb oder weiß	Schwarz“

## 5.2. Rubrik „Geografisches Gebiet“

Die folgende Bestimmung in Rubrik „3.3 Abgrenzung des geografischen Gebiets“:

### „3.31. Geografisches Gebiet

Das geografische Gebiet umfasst das Departement LOIRE-ATLANTIQUE und den westlichen Teil des Departements MAINE ET LOIRE (siehe Karte).

Das geografische Gebiet setzt sich aus den folgenden KANTONEN zusammen:

LOIRE-ATLANTIQUE, die Kantone:

ANCENIS	VALLET
LIGNE	VERTOU
RIAILLE	ST ETIENNE DE MONTLUC
ST MARS LA JAILLE	SAVENAY
VARADES	ST NICOLAS DE REDON
BLAIN	GUEMENE PENFAO
CHATEAUBRIANT	ST GILDAS DES BOIS
DERVAL	ROUGE
MOISDON LA RIVIERE	HERBIGNAC
NORT SUR ERDRE	GUERANDE
NOZAY	MONTOIR DE BRETAGNE
ST JULIEN DE VOUVANTES	LE PELLERIN
AIGREFEUILLE SUR MAINE	ST PERE EN RETZ
BOUAYE	PORNIC
CARQUEFOU	BOURGNEUF EN RETZ
LA CHAPELLE SUR ERDRE	MACHECOUL
CLISSON	ST PHILBERT DE GRANDLIEU
LE LOUROUX BOTTEREAU	LEGE

MAINE-ET-LOIRE:

CANDE	CHOLET
LE LION D'ANGERS	MONTFAUCON
POUANCE	MONTREVAULT

SEGRE	ST FLORENT LE VIEIL
CHALONNES SUR LOIRE	ANGERS
LE LOUROUX BECONNAIS	PONTS DE CE
ST GEORGES SUR LOIRE	VIHIERS
THOUARCE	TIERCE
BEAUPREAU	CHATEAUNEUF/SARTHE
CHAMPTOCEAUX	MONTREUIL BELLAY
CHEMILLE“	

wird durch folgende Fassung ersetzt:

„Geflügel mit der g. g. A. ‚Volailles d’Ancenis‘ verbleibt vom ersten Lebenstag bis zur Entnahme zum Zwecke der Schlachtung im Aufzuchtbetrieb. Die Aufzuchtbetriebe des Geflügels mit Stallungen und Ausläufen liegen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet der g. g. A. ‚Volailles d’Ancenis‘, das das Gebiet der folgenden Gemeinden gemäß dem amtlichen Gemeindegemeinschaftsschlüssel des Jahres 2019 umfasst.

Departement Loire-Atlantique zur Gänze

Departement Maine-et-Loire:

Gemeinden, vollständig:

Angers, Angrie, Armaillé, Aubigné-sur-Layon, Avrillé, Beaucouzé, Beaulieu-sur-Layon, Beaupreau en Mauges, Bécon-les-Granits, Bégrolles-en-Mauges, Béhuard, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Bouillé-Ménard, Bourg-l’Evêque, Briollay, Candé, Cantenay-Épinard, Carbay, Cernusson, Challain-la-Potherie, Chalonnes-sur-Loire, Chambellay, Champtocé-sur-Loire, Chanteloup-les-Bois, Chaudefonds-sur-Layon, Chazé-sur-Argos, Cheffes, Chemillé en Anjou, Chenillé-Champteussé, Cholet, Cléré-sur-Layon, Coron, Denée, Doué-en-Anjou, Écouflant, Écuillé, Erdre-en-Anjou, Feneu, Grez-Neuville, Ingrandes-Le Fresne-sur-Loire, Juvardeil, La Jaille-Yvon, La Plaine, La Possonnière, La Romagne, La Séguinière, La Tessoualle, Le Lion-d’Angers, Le May-sur-Èvre, Le Plessis-Grammoire, Les Cerqueux, Les Garennes-sur-Loire, Les Hauts-d’Anjou, Les Ponts-de-Cé, Loiré, Longuenée-en-Anjou, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire, Maulévrier, Mazières-en-Mauges, Miré, Montilliers, Montreuil-Juigné, Montreuil-sur-Loir, Montreuil-sur-Maine, Montrevault sur Èvre, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Érigné, Nuaillé, Ombrière-d’Anjou, Orée-d’Anjou, Passavant-sur-Layon, Rives-du-loir-en-Anjou, Rochefort-sur-Loire, Saint-Augustin-des-Bois, Saint-Barthélemy-d’Anjou, Saint-Christophe-du-Bois, Saint-Clément-de-la-Place, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-de-la-Croix, Saint-Lambert-la-Potherie, Saint-Léger-de-Linières, Saint-Léger-sous-Cholet, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Paul-du-Bois, Saint-Sigismond, Sarrigné, Savennières, Sceaux-d’Anjou, Segré-en-Anjou Bleu, Sèvremoine, Somloire, Soulaines-sur-Aubance, Soulaire-et-Bourg, Thorigné-d’Anjou, Tiercé, Toutlemonde, Trélazé, Trémentines, Val d’Erdre-Auxence, Val-du-Layon, Verrières-en-Anjou.

Gemeinden, teilweise:

Brissac-Loire-Aubance (Gebiete der ehemaligen Gemeinden Les Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l’Hopital und Vauchrézien), Loire-Authion (Gebiet der ehemaligen Gemeinden Andard, La Bohalle, La Daguinière und Saint-Mathurin-sur-Loire), Morannes-sur-Sarthe-Daumeray (Gebiet der ehemaligen Gemeinde Chemiré-sur-Sarthe), Terranjou (Gebiet der ehemaligen Gemeinden Chavagnes und Notre-Dame-d’Allençon).

Departement Deux-Sèvres:

Adilly, Airvault, Allonne, Amailloux, Argentonay, Aubigny, Availles-Thouarsais, Azay-Sur-Thouet, Beaulieu-Sous-Parthenay, Boisme, Bouille-Saint-Paul, Boussais, Bressuire, Bretignolles, Cerizay, Cersay, Chanteloup, Chatillon-Sur-Thouet, Chiche, Cirières, Clave, Clessé, Combrand, Coulonges-Thouarsais, Courlay, Faye-L’Abbesse, Fénerly, Geay, Genneton, Glenay, Gourgé, La Boissière-en-Gâtine, La Chapelle-Bertrand, La Chapelle-Saint-Laurent, La Forêt-Sur-Sèvre, La Petite-Boissière, La Peyratte, L’Absie, Lageon, Largeasse, Le Pin, Le Retail, Le Tallud, Les Châtelliers, Les Forges, Lhoumois, Loretz-d’Argenton, Louin, Luché-Thouarsais, Luzay, Maisontiers, Massais, Mauleon, Menigoute, Moncutant-sur-Sèvres, Montravers, Neuvy-Bouin, Nueil-Les-Aubiers, Parthenay, Pierrefitte, Pompaire, Pougne-Hérison, Reffannes, Saint-Amand-sur-Sèvre, Saint-André-sur-Sèvre, Saint-Aubin-Du-Plain, Saint-Aubin-Le-Cloud, Saint-Clémentin, Sainte-Gemme, Sainte-Verge, Saint-Germain-De-Longue-Chaume, Saint-Jacques-De-Thouars, Saint-Jean-De-Thouars, Saint-Lin, Saint-Loup-Lamaire, Saint-Martin-Du-Fouilloux, Saint-Maurice-Étusson, Saint-Pardoux-Soutiers, Saint-Paul-En-Gâtine, Saint-Pierre-Des-Échaubrognes, Saint-Varent, Saurais, Secondigny, Thouars, Traves, Vasles, Vausseroux, Vautebis, Vernoux-En-Gâtine, Viennay, Vouhé, Voultegon.

Departement Vendée:

Bazoges-en-Paillers, Beaurepaire, Chanverrie, Cugand, La Bernardière, La Boissière-de-Montaigu, La Bruffière, La Gaubretière, Les Landes-Genusson, Mortagne-sur-Sèvre, Saint-Aubin-des-Ormeaux, Saint-Laurent-sur-Sèvre, Saint-Malô-du-Bois, Saint-Martin-des-Tilleuls, Tiffauges, Treize-Septiers, Treize-Vents.“

Die Abgrenzung des geografischen Gebiets wird geändert. Diese Änderung beinhaltet eine Erweiterung des geografischen Gebiets südlich seiner derzeitigen Grenze auf einen Teil der Departements Vendée, Deux-Sèvres und Maine-et-Loire sowie die Streichung bestimmter Gemeinden, die nicht mit den Abgrenzungsgrundsätzen in Einklang stehen, die in dieser Rubrik und im Abschnitt „Angaben, aus denen sich der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ergibt“ sowohl der derzeitigen als auch der vorgeschlagenen geänderten Produktspezifikation dargelegt sind. Die Nichteinhaltung dieser Abgrenzungskriterien gründet insbesondere darauf, dass es sich bei den Gebieten nicht um durch eine Bocage-Landschaft geprägte Gebiete mit einer überwiegenden Mischkultur aus Ackerbau und Viehzucht, sondern im Wesentlichen um Weinanbaugebiete handelt.

Es sei daran erinnert, dass die Kriterien für die Abgrenzung des geografischen Gebiets der g. g. A. „Volailles d'Ancenis“ in erster Linie die natürlichen Einflüsse sind (Gebiet, das die Einzugsgebiete der Loire von ihrer Mündung bis zum Loir-Tal nördlich von Angers umfasst; zum Armorikanischen Massiv gehörender Sockel; ozeanisches Klima, das im Winter mild und feucht und im Sommer recht warm und sonnig ist, ohne ausgeprägte Trockenheit) und in geringerem Maße die als ausschlaggebend betrachteten menschlichen Einflüsse (die Bedeutung von gemischten Ackerbau- und Viehzuchtbetrieben, in denen die Geflügelproduktion stattfindet; eine einheitliche Bocage-Landschaft in dem abgegrenzten Gebiet; die Lage und Bedeutung der an der Geflügelproduktion beteiligten Betriebe; die Geschichte der Vereinigung „Fermiers du Val de Loire“, die die Geflügelindustrie in diesem Gebiet gestaltet, organisiert und strukturiert).

Durch diese Änderung wird erreicht, dass das geografische Gebiet kohärenter ist und den Voraussetzungen für den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet der g. g. A. „Volailles d'Ancenis“ entspricht.

Schließlich wurde die Rubrik „Geografisches Gebiet“ außerdem formal grundlegend überarbeitet, da zum Zeitpunkt der Erstellung der Produktspezifikation die Liste der Kantone anstelle der Liste der Gemeinden verwendet wurde. Da sich die Grenzen der Kantone und ihre Namen öfter ändern als die der Gemeinden, haben die französischen Behörden beschlossen, in die Produktspezifikationen Listen der Gemeinden und nicht der Kantone aufzunehmen. Diese Textänderung hat für einen großen Teil des geografischen Gebiets keine Auswirkungen auf die Abgrenzung.

Zusammenfassend wird das geografische Gebiet der g. g. A. „Volailles d'Ancenis“ wie folgt geändert und neu geordnet:

- Hinzufügung von 97 Gemeinden des Departements Deux-Sèvres,
- Hinzufügung von 17 Gemeinden des Departements Vendée,
- Streichung von 13 Gemeinden des Departements Maine-et-Loire in der Region Saumur.

Den Landwirten in diesem Gebiet gemein sind landwirtschaftliche Praktiken, die für gemischte Ackerbau- und Viehzuchtbetriebe in dieser großen, durch eine Bocage-Landschaft geprägten Region typisch sind. Die Region profitiert von einem milden, ozeanischen Klima, das es ermöglicht, Geflügel im Winter frühzeitig ins Freie zu lassen. Diese Klimakriterien entsprechen in jeder Hinsicht dem Klima des Armorikanischen Massivs.

Aus diesem Grund wurden die Gemeinden des Departements Maine-et-Loire herausgenommen, da sie im Pariser Becken liegen, das unterschiedliche Umweltmerkmale und Produktionsmethoden (Weinbau, Getreide usw.) aufweist.

Die Spezifikation, die jetzt in Form des Einzigen Dokuments vorgelegt wird, wird in der Rubrik „4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets“ geändert, um den vorstehend dargelegten Änderungen Rechnung zu tragen.

Die folgende Bestimmung der Spezifikation:

„c) Geografisches Gebiet: Departement Loire-Atlantique und Westen des Departements Maine-et-Loire.“

wird gestrichen. Um das Einzige Dokument kurz zu halten, ohne dass es an Genauigkeit verliert, wird darin eine Liste der Kantone oder Departements, wenn sie in ihrer Gesamtheit enthalten sind, der Liste der Gemeinden vorgezogen. Das vorgeschlagene geografische Gebiet unterscheidet sich zwischen dem Entwurf der Produktspezifikation und dem Einzigen Dokument zwar in der Nomenklatur, ist jedoch in seinem Umfang identisch.

Die folgende Bestimmung in der Rubrik „3.3 Geografisches Gebiet“

„3.32. Dieses geografische Gebiet entspricht dem Flusseinzugsgebiet der unteren Loire:

Die Loire trennt das in Punkt 3.31 abgegrenzte geografische Gebiet in der Mitte.

Ab Angers speisen die folgenden Hauptzuflüsse den Unterlauf der Loire:

1. Rechtsseitige Zuflüsse:

- Maine, vergrößert durch den Zufluss von Mayenne, Sarthe und Loir
- Erdre

2. Linksseitige Zuflüsse:

- Layon
- Evre
- Divatte
- Sèvre Nantaise, vergrößert durch den Zufluss von Petite Moine
- Acheneau

Festzuhalten sind auch die Sümpfe von Brière nördlich der Loire (nördlich von St. Nazaire), die Sümpfe von Petit Mars (nördlich von Nantes) und der See Grand Lieu (südlich von Nantes).

3.33. Dieses geografische Gebiet weist ein besonders MILDES und FEUCHTES Klima auf.

Das geografische Gebiet grenzt im Westen an den Atlantischen Ozean (Karte in Anhang 1).

Der Fluss beeinflusst die klimatischen Bedingungen des FLUSSBECKENS jenseits von ANGERS (der Einfluss der Gezeiten lässt sich an den Ufern des Flusses mehr als 80 km stromaufwärts der Mündung beobachten).

Dieses besonders feuchte Klima ist charakteristisch für das geografische Gebiet. JOACHIM du BELLAY (1522–1560) geboren in LIRE — 3 km südlich von Ancenis — beschwört in seinem Gedicht ‚Regrets du Pays Natal‘ (Sehnsucht nach dem Heimatland) die ‚Milde des Anjou‘ (Douceur Angevine).

Die Karte ‚Régions climatiques de France‘ (Klimaregionen Frankreichs) in Anhang 2, die dem Buch ‚Le Climat de la France‘ (Das Klima Frankreichs) von Raymond ARLERY entnommen ist, spiegelt die Einheitlichkeit des Reliefs des beschriebenen geografischen Gebiets und seine große klimatische Homogenität durch den ozeanischen Einfluss wider (der Einfluss des Flusses und seiner Nebenflüsse, durch den sich der klimatische Übergang über Angers hinaus nach Osten verschiebt)“.

und die folgende Bestimmung in der Rubrik „3.3 Geografisches Gebiet“

„3.35. Die Einheitlichkeit und Kohärenz des abgegrenzten geografischen Gebiets beruhen daher auf den folgenden Hauptelementen:

1. Ein um eine Flussachse abgegrenztes geografisches Gebiet:

Die Loire teilt das geografische Gebiet ab Angers in zwei nahezu gleich große Teile.

2. Die Loire und ihre zahlreichen Nebenflüsse bilden ein dichtes Flussnetz, das das Flussbecken der unteren Loire bildet.
3. Der maritime Einfluss dringt dank der Loire und des dichten Flussnetzes tief in das abgegrenzte geografische Gebiet vor und verleiht ihm ein einheitliches Klima (besonders mild und feucht).
4. Alle Aufzuchtbetriebe und Schlachthöfe befinden sich in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.“

werden durch die folgende Bestimmung ersetzt:

„Kurzbeschreibung des geografischen Gebiets:

Das geografische Gebiet des Erzeugnisses mit der g. g. A. ‚Volailles d’Ancenis‘ umfasst das gesamte untere Loire-Tal von der Mündung der Loire bis zum Loir-Tal im Norden von Angers und zum Tal der Sèvre Nantaise im Süden. Die Landschaft ist hügelig und umfasst ein recht dichtes Netz von Flüssen, die sich in die Loire ergießen. Aus geologischer Sicht befindet sich das Gebiet auf dem Endabschnitt des Armorikanischen Massivs. Das Gebiet gehört außerdem zu den französischen Bocage-Gebieten mit einer hohen Dichte an Hecken, in denen die Stieleiche stark vertreten ist.“

Die Bestimmungen in der Produktspezifikation der g. g. A. „Volailles d’Ancenis“ sind sehr detailliert und redundant, da dieselben Elemente mehrfach kurz hintereinander behandelt werden. Mit der vorgeschlagenen Formulierung werden die wichtigsten Elemente der Beschreibung des geografischen Gebiets in zusammengefasster Form beibehalten. Darüber hinaus sind viele dieser Elemente, die sich auf die Beschreibung der Merkmale des geografischen Gebiets, die mit dem Produkt in Zusammenhang stehen, beziehen, im vorgeschlagenen Text des Abschnitts „Angaben, aus denen sich der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ergibt“ der vorgeschlagenen Produktspezifikation enthalten.



Die folgende Bestimmung wird gestrichen:

„3.34. Die Aufzuchtbetriebe für Geflügel mit der g. g. A. ‚Volailles d’Ancenis‘ liegen sämtlich in dem in Punkt 3.31 abgegrenzten geografischen Gebiet.

ANMERKUNG: WEITERE UNTERNEHMEN IM GEOGRAFISCHEN GEBIET

SCHLACHTHÖFE:

ETS GICQUEL  
La Charlotte  
44540 ST MARS LA JAILLE  
(15 km nördlich von Ancenis)  
ETS PROVOLOIRE  
Zone de l’Hermitage  
44150 ANCENIS

LEBENSMITTELFABRIK:

LA CANA  
La Noëlle  
44150 ANCENIS

BRÜTEREIEN:

ETS GRELIER  
La Bohardière  
49290 ST LAURENT DE LA PLAINE  
(20 km südwestlich von Angers)  
Ets GAUGUET  
44540 LE PIN  
(20 km nördlich von Ancenis)“

In diesem Abschnitt werden die Unternehmen (mit Ausnahme der Aufzuchtbetriebe) genannt, die sich zum Zeitpunkt des Antrags auf Anerkennung von „Volailles d’Ancenis“ als g. g. A. in dem geografischen Gebiet befanden. Dieser Abschnitt enthält keine Verpflichtung und ist nicht mehr relevant. Diese Streichung ist daher formaler Natur.

### 5.3. Rubrik „Ursprungsnachweis“

Die in der Spezifikation enthaltenen Elemente in Bezug auf die Rückverfolgbarkeit beschränkten sich auf eine Nachverfolgung der Etikettennummer, die einige Teilm Informationen aus der Spezifikation enthält, durch die Kontrollstelle.

Sie werden durch Bestimmungen zu folgenden Punkten ersetzt:

- Die Methoden zur Identifizierung von Akteuren, die sich an der Erzeugung von „Volailles d’Ancenis“ auf allen Stufen beteiligen wollen, werden eingeführt (Aufzucht- und Schlachtbetriebe).
- Das Rückverfolgbarkeitssystem ermöglicht es, den Verbrauchern zu gewährleisten, dass das Erzeugnis „Volailles d’Ancenis“ tatsächlich den mit der g. g. A. bescheinigten Eigenschaften entspricht. Die Rückverfolgbarkeit besteht darin, die notwendigen und ausreichenden Informationen aufzubewahren, um den Ursprung und die Zusammensetzung des Erzeugnisses während aller Stufen seiner Herstellung, seiner Verarbeitung und seines Vertriebs zu dokumentieren. Der Ursprung ist durch die Identifizierung der Erzeugnisse und durch ein System der Rückverfolgbarkeit vom Erzeuger bis zum Verbraucher garantiert.
- Mit dem System wird für jede Stufe des Produkts (Ausbrüten, Aufzucht, Entnahme, Annahme, Schlachtung, Verpackung, Zerlegung) festgelegt und in einer Tabelle zusammenfassend dargestellt, welche Dokumente und Aufzeichnungen erforderlich sind und welche Mindestinformationen angegeben werden müssen. Diese Dokumente werden für die Kontrolleure bereitgehalten.

Mit dieser neuen umfassenderen Formulierung wird die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses verbessert.

### 5.4. Rubrik „Erzeugungsverfahren“

Die folgende Bestimmung wird aus der Produktspezifikation gestrichen:

### „3.2. Erzeugungsverfahren

Produkte, die die geschützte geografische Angabe ‚Volailles d'ANCENIS‘ tragen dürfen, müssen in jeder Hinsicht übereinstimmen mit (X):

- der Produktspezifikation der Verordnung (EWG) Nr. 1538/91, geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 281/93 vom 22.10.1993, über die Verwendung der Angabe ‚Bäuerliche Freilandhaltung‘ auf dem Etikett.
- den Datenblättern des französischen Ministeriums für Landwirtschaft und Fischerei zum Gütesiegel für Geflügel, in denen die Mindestkriterien festgelegt sind, die erfüllt werden müssen, um das Gütesiegel für die folgenden Geflügelerzeugnisse zu erhalten:
  - Masthuhn
  - Masthuhnteilstück
  - Perlhuhn
  - Perlhuhnteilstück
  - Pute
  - Poularde
  - Kapaun

Technische Bestimmungen der Gütesiegel für Geflügelerzeugnisse der Vereinigung ‚SEVRE ET LOIRE QUALITE‘, die an deren Sitz einsehbar sind und unter der folgenden Nr. zugelassen wurden:

- ‚Poulet fermier blanc‘ (weißes Huhn aus bäuerlicher Aufzucht) Nr. 08-76 + Zusatz Teilstück
- ‚Poulet fermier noir‘ (schwarzes Huhn aus bäuerlicher Aufzucht) Nr. 04-80
- ‚Poulet fermier jaune‘ (Maishuhn aus bäuerlicher Aufzucht) Nr. 14-87 + Zusatz Teilstück
- ‚Dinde fermière noire‘ (schwarze Pute aus bäuerlicher Aufzucht) Nr. 04-86
- ‚Pintade fermière‘ (Perlhuhn aus bäuerlicher Aufzucht) Nr. 60-88 + Zusatz Teilstück
- ‚Chapon fermier‘ (Kapaun aus bäuerlicher Aufzucht) Nr. 29-89
- ‚Poularde fermière blanche‘ (weiße Poularde aus bäuerlicher Aufzucht) Nr. 12-91
- ‚Poularde fermière jaune‘ (Maispoularde aus bäuerlicher Aufzucht) Nr. 13-91“

Sie wird durch die folgende Bestimmung ersetzt:

### „5.1. Verwendete Rassen

Bei den verwendeten Rassen handelt es sich um robuste, langsam wachsende Rassen. Das Geflügel ist so an eine lange Aufzuchtzeit und die Haltung im Freien angepasst. Die Auslaufflächen werden optimal genutzt.

Die für Erzeugnisse mit der g. g. A. ‚Volailles d'Ancenis‘ verwendeten Rassen ermöglichen die Aufzucht von Geflügel mit den folgenden Phänotypen:

Erzeugnis	Phänotyp
Weißes Huhn, Kapaun vom weißen Huhn, weiße Poularde	Rotes Federkleid, weiße Füße und Haut
Maishuhn, Kapaun vom Maishuhn, Maispoularde	Rotes Federkleid, gelbe Füße und Haut
Schwarzes Huhn	Schwarzes Federkleid, schwarze Füße und weiße Haut
Perlhuhn, Perlhuhn-Kapaun	Graues, schwarz gebändertes Federkleid, mehr oder minder dunkle Ständer
Pute	Schwarzes Federkleid, weiße Haut
	Schwarzes Federkleid, gelbe Haut
	Bronzefarbenes Federkleid, weiße Haut“

Diese redaktionelle Änderung ermöglicht es, die gleichen Einzelangaben zu den Phänotypen von Geflügel, das die g. g. A. „Volailles d'Ancenis“ tragen darf, beizubehalten und für Kapaune, Perlhuhn und Pute sogar noch zu spezifizieren. Die Beschreibung des Phänotyps wird auch für den Perlhuhn-Kapaun hinzugefügt, der den gleichen Phänotyp wie das Perlhuhn aufweist. Mit dieser redaktionellen Änderung wird es ferner möglich, die Verweise auf die — im Übrigen zu einem großen Teil hinfalligen — Nummern der Spezifikationen für Erzeugnisse mit dem Gütesiegel „Label Rouge“, die traditionell mit Geflügel mit der g. g. A. „Volailles d'Ancenis“ mitgeliefert werden, zu streichen.

Im Entwurf der Produktspezifikation wird ein Abschnitt 5.2 „Art der Haltung“ hinzugefügt:

#### „5.2. Art der Haltung

Das Geflügel ‚Volailles d'Ancenis‘ wird im Freien gehalten: Es hat ab einem festgelegten Alter Zugang zu einem Auslauf. Auch das Mindestschlachtalter wird für jede Art festgelegt.

Dazu verfügen die Stallungen über Klappen, die von 9 Uhr morgens bis zum Einbruch der Dunkelheit geöffnet sind.

	Höchstalter für den Zugang zum Auslauf	Mindestschlachtalter
Huhn	37 Vom 37. bis 42. Tag sind im Winter stundenweise Regelungen möglich	81
Perlhuhn	56	94
Kapaun	42	150
Perlhuhn-Kapaun	56	150
Poularde	42	120
Pute	56	140*

Im Entwurf der Produktspezifikation wird ein Abschnitt 5.3 „Stallungen und Ausläufe“ hinzugefügt:

#### „5.3 Stallungen und Ausläufe

Die Stallungen sind klein, maximal 400 m<sup>2</sup>; im Falle von Puten können sie auch 500 m<sup>2</sup> erreichen. Sie sind hell und mit Klappen ausgestattet, um den Zugang des Geflügels zum Auslauf zu gewährleisten. Auf 100 m<sup>2</sup> Bodenfläche müssen mindestens 4 m Klappe vorhanden sein.

Für jede Geflügelart muss eine maximale Besatzdichte eingehalten werden:

	Maximale Anzahl Tiere/m <sup>2</sup>
Huhn	11
Perlhuhn	13
Pute	6,25

	Maximale Anzahl Tiere/m <sup>2</sup> im Stall vom Einsetzen bis zum Tag der Teilentnahme	Maximale Anzahl Tiere/m <sup>2</sup> im Stall vom Tag der Teilentnahme bis zum Mindestschlachtalter (1)
Kapaun	11	6,25
Perlhuhn-Kapaun	13	10
Poularde	11	9

Teilentnahme oder Ausdünnung: Aufteilung der Partie bei langer Aufzuchtadauer

(1) Der Zeitraum zwischen dem Tag der Teilentnahme und dem Mindestschlachtalter darf nicht kürzer sein als:

— 58 Tage bei Kapaunen

- 49 Tage bei Perlhuhn-Kapaunen
- 28 Tage bei Poularden

Ab dem 35. Tag der Aufzucht wird im Stall für Hühner, Kapaune und Poularden täglich weiträumig auf dem Stroh Weizen verstreut (mindestens 250 kg/Stallung von 400 m<sup>2</sup>/Partie).

Spätestens am 42. Tag der Aufzucht werden in den Stallungen für Hühner und Perlhühner Sitzstangen angebracht: Die kumulative Länge der dem Geflügel angebotenen Sitzstangen beträgt mindestens 128 m je Stall von 400 m<sup>2</sup>. Gleichzeitig werden den Tieren Objekte zum Picken, z. B. Schnüre, zur Verfügung gestellt.

Der Auslauf muss groß genug sein, um für jede Art Geflügel mit der g. g. A. ‚Volailles d’Ancenis‘ eine entsprechende Mindestfläche zu bieten:

	Mindestauslauffläche je Tier
Huhn	2 m <sup>2</sup>
Perlhuhn	2 m <sup>2</sup>
Pute	6 m <sup>2</sup>

	Mindestauslauffläche pro Tier vom Einsetzen bis zum Tag der Teilentnahme	Mindestauslauffläche pro Tier vom Tag der Teilentnahme bis zum Mindestschlachalter (1)
Kapaun	2 m <sup>2</sup>	4 m <sup>2</sup>
Perlhuhn-Kapaun	2 m <sup>2</sup>	3 m <sup>2</sup>
Poularde	2 m <sup>2</sup>	3 m <sup>2</sup>

Teilentnahme oder Ausdünnung: Aufteilung der Partie bei langer Aufzuchtdauer

- (1) Der Zeitraum zwischen dem Tag der Teilentnahme und dem Mindestschlachalter darf nicht kürzer sein als:
- 58 Tage bei Kapaunen
  - 49 Tage bei Perlhuhn-Kapaunen
  - 28 Tage bei Poularden

Der Auslauf liegt gegenüber den Ausstiegsklappen der Tiere und ist mit mindestens 200 Laufmetern Wallhecke oder mit Bäumen mit einer gleichwertigen Bodenbeschattung bepflanzt.“

Im Entwurf der Produktspezifikation wird ein Abschnitt 5.4 „Ernährung des Geflügels“ hinzugefügt:

#### „5.4 Ernährung des Geflügels

Das Futter von Geflügel mit der g. g. A. ‚Volailles d’Ancenis‘ besteht ausschließlich aus Pflanzen, Mineralstoffen und Vitaminen und dabei zu mindestens 70 % aus Getreide und Getreideerzeugnissen ohne Zusatzstoffe. Während der gesamten Mastzeit (nach 28 Tagen) werden mindestens 12 % des Getreides in Form von Vollweizen angeboten, um den Muskelmagen der Tiere anzuregen und so den natürlichen Bedürfnissen des Geflügels gerecht zu werden.

Der Anteil an Getreideerzeugnissen beträgt maximal 15 % aller Getreide und Getreideerzeugnisse. Der Gesamtfettgehalt im Futter ist auf maximal 6 % begrenzt.

Das Futter setzt sich aus den folgenden Kategorien von Rohstoffen zusammen:

- Getreidekörner und Getreideerzeugnisse
- Ölsaaten oder Ölfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bei Pflanzenölen werden nur rohe und raffinierte Öle verwendet;

- Körnerleguminosen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Knollen, Wurzeln und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Andere Samen und Früchte und daraus gewonnene Erzeugnisse wie Trauben und daraus gewonnene Erzeugnisse

- Grünfütter, Raufütter und daraus gewonnene Erzeugnisse wie Luzerne und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Andere Pflanzen, Algen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Mineralstoffe und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erzeugnisse/Nebenerzeugnisse der Vergärung von Mikroorganismen: auf pflanzlichem Substrat gezüchtete, inaktivierte oder abgetötete Bierhefen
- Sonstige: Erzeugnisse aus der Verarbeitung von Pflanzen, Erzeugnisse aus der Verarbeitung von Gewürzen und Würzmitteln,
- Erzeugnisse aus der Verarbeitung von Kräutern.“

Durch die Hinzufügung der Abschnitte 5.2 „Art der Haltung“, 5.3 „Stallungen und Ausläufe“, 5.4 „Ernährung des Geflügels“ zur Produktspezifikation wird den tatsächlichen Praktiken der Züchter von Geflügel mit der g. g. A. „Volailles d'Ancenis“ Rechnung getragen und eine strikte Kontrolle dieser Praktiken gewährleistet.

Diese Praktiken stehen im Einklang mit den grundlegenden Besonderheiten des geografischen Gebiets und den spezifischen Merkmalen des Erzeugnisses, d. h. die Verwendung von langsam wachsenden Rassen, die eine Auslaufnutzung ermöglicht; das Vorhandensein eines Auslaufs mit den für das Gebiet typischen Merkmalen einer Bocage-Landschaft (Vorhandensein von Wallhecken und Bäumen, dichtes Flussnetz); eine stark auf Getreide basierende Ernährung aufgrund der Lage dieser Betriebe in einem von einer Mischkultur aus Ackerbau und Viehzucht geprägten Gebiet, in dem Weizen eine wichtige Rolle in der Ernährung spielt. Diese Getreide werden zudem zum Teil weiträumig in den Stallungen verstreut. Aufgrund des milden Klimas kann das Geflügel im Vergleich zu anderem Geflügel in Auslaufhaltung frühzeitig ins Freie gelassen werden.

Die Bestimmung, dass die Schlachtung in dem geografischen Gebiet stattfindet, wird gestrichen:

„Alle Aufzuchtbetriebe und Schlachthöfe befinden sich in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.“

Die Anforderung, dass der Schlachthof sich im geografischen Gebiet befinden muss, wird gestrichen, da immer mehr Schlachthöfe schließen. Derzeit gibt es mehrere Schlachthöfe in dem geografischen Gebiet, aber die Situation könnte sich in einigen Jahren ändern. Der Sektor würde dann vor einer komplexen Herausforderung stehen.

Die folgenden Bestimmungen werden hinzugefügt:

#### „5.5. Bedingungen für die Entnahme und den Transport des Geflügels

Mindestens 5 Stunden vor der Entnahme des Geflügels aus dem Aufzuchtbetrieb sollten die Tiere kein Futter mehr aufnehmen können, um eine gute Entleerung ihres Verdauungstrakts zu gewährleisten.

Die Dauer des Transports zwischen dem Aufzuchtbetrieb und dem Schlachthof darf 3 Stunden nicht überschreiten, um das Wohlergehen der Tiere sicherzustellen.

#### 5.6. Wartezeit vor der Schlachtung

Damit sich das Geflügel nach dem Transport erholen kann, wird eine Wartezeit von mindestens 30 Minuten eingehalten.“

Diese Bestimmungen gewährleisten die Einhaltung von Mindestanforderungen an den Tierschutz, die sich auf die Eigenschaften des Produkts auswirken.“

#### 5.5. Rubrik „Zusammenhang“

In der derzeitigen Produktspezifikation wird der Abschnitt zum Zusammenhang in zahlreichen Unterabschnitten behandelt. Sie werden in der Rubrik „Angaben, aus denen sich der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ergibt“ der Produktspezifikation vollständig neu verfasst, um den Zusammenhang von Geflügelerzeugnissen mit der g. g. A. „Volailles d'Ancenis“ und dem geografischen Gebiet deutlicher herauszustellen. Inhaltlich erfolgt jedoch keine Änderung. Der Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis beruht auf dem guten Ruf und den spezifischen Eigenschaften des Erzeugnisses. Der gute Ruf und das besondere Ansehen des Namens konnten sich historisch dank der Umweltgegebenheiten (Wallheckenlandschaft, ausgeprägte Hydrografie, mildes Klima) und des besonderen Fachwissens der Akteure (frühzeitiges Herauslassen der Tiere in den Auslauf, Futter, Bewuchs auf der Auslaufläche) entwickeln.

Eingeleitet wird diese Rubrik durch einen Absatz, der den grundlegenden Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung darstellt: „Der grundlegende Zusammenhang von Geflügelerzeugnissen mit der g. g. A. „Volailles d'Ancenis“ mit dem geografischen Gebiet beruht auf dem guten Ruf dieses Namens und den mit dem Fachwissen der Züchter zusammenhängenden Besonderheiten des Erzeugnisses.“

Die Rubrik ist anschließend in drei Teile gegliedert:

- Im Abschnitt „Besonderheit des geografischen Gebiets“ werden die natürlichen Einflüsse hervorgehoben: das hügelige Relief des geografischen Gebiets, die ausgeprägte Hydrografie, die hohe Variabilität der Böden und ihres landwirtschaftlichen Potenzials auf einem gemeinsamen Sockel, dem Armorikanischen Massiv, und die dadurch bedingte unterschiedliche Nutzung der Parzellen, ein mildes Klima, das Vorkommen von als „Grit“ bezeichneten Mineralstoffen im Boden und das Fachwissen des Menschen bei der weitverbreiteten Verfütterung von Getreide an Geflügel in bäuerlicher Haltung sowie die Formung des Gebiets zu einer Heckenlandschaft.
- Im Abschnitt „Besonderheit des Erzeugnisses“ werden die besonderen Merkmale des Erzeugnisses herausgestellt (runder Schlachtkörper mit prallen Brustmuskeln und ausgeprägten Fetteinlagerungen an den Schenkelseiten und beiderseits des Brustbeins).
- Schließlich wird im Abschnitt „Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Besonderheit des Erzeugnisses“ der Zusammenhang der natürlichen und menschlichen Einflüsse mit dem Erzeugnis dargelegt, d. h. die Produktion von Geflügel, die sich unter der optimalen Nutzung der folgenden Faktoren entwickelt hat:
  - die hohe Variabilität der Qualität der Böden (Getreideanbau und Grünland in unmittelbarer räumlicher Nähe),
  - ein mildes Klima (das es ermöglicht, Geflügel frühzeitig in den Auslauf zu lassen),
  - die große Zahl von Hecken (Schutz des Geflügels vor Räubern und Wind, natürliche Sitzgelegenheiten, Angebot von Insekten und Grit, Förderung des Erkundungsverhaltens im Auslauf),
  - Verwendung robuster, langsam wachsender Rassen,
  - eine zu einem großen Teil auf Getreide beruhende Ernährung,
  - eine runde Ausbildung der Geflügelkörper mit prallen Brustmuskeln und ausgeprägten Fetteinlagerungen an den Schenkelseiten und beiderseits des Brustbeins.

All diese Elemente haben es Geflügelerzeugnissen mit der g. g. A. „Volailles d'Ancenis“ ermöglicht, zunächst regional (Geflügelmarkt in Ancenis) und dann auch national (Preise beim Landwirtschaftswettbewerb „Concours Général Agricole“ seit 1995) einen guten Ruf zu erlangen.

Aus den vorstehend dargelegten Gründen wird Abschnitt f „Zusammenhang“ der Spezifikation durch Punkt 5 „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigsten Dokuments ersetzt.

#### 5.6. Rubrik „Kennzeichnung“

Die folgende Bestimmung der Produktspezifikation:

„Jedes an Erzeugnissen mit der geschützten geografischen Angabe ‚d'ANCENIS‘ angebrachte Etikett muss zuvor von den folgenden Stellen genehmigt worden sein:

- 1) Comité de Certification de SEVRE ET LOIRE QUALITE (Zertifizierungsausschuss für Qualität des Departements Sèvre et Loire)
- 2) Commission Nationale des Labels et de la Certification Normative de Conformité (staatlicher Ausschuss für Gütesiegel und normative Zertifizierung der Konformität).

Die Angaben auf den Etiketten müssen den für Erzeugnisse mit dem Gütesiegel obligatorischen und spezifischen Angaben entsprechen, die in den amtlichen Datenblättern des Landwirtschaftsministeriums zum Gütesiegel für Geflügelerzeugnisse festgelegt sind.“

wird gestrichen, da alle Informationen in diesem Abschnitt der Produktspezifikation aus den folgenden Gründen veraltet sind:

- Der Name der für die Kontrollen zuständigen Zertifizierungsstelle (Comité de Certification de Sèvre et Loire Qualité) hat sich in der Zwischenzeit geändert und daher sollte diese Art von Angabe nicht mehr auf dem Etikett erscheinen.
- Die Organisation der französischen Verwaltungen, die für die Festlegung der amtlichen Ursprungszeichen zuständig sind, wurde geändert (Commission Nationale des Labels et de la Certification Normative de Conformité) und diese Einrichtung existiert nicht mehr. Wie im vorigen Punkt erscheint es daher nicht angebracht, eine solche Angabe auf dem Etikett beizubehalten.
- Die amtlichen Datenblätter des Landwirtschaftsministeriums für Geflügel-Gütesiegel gibt es nicht mehr, und im Übrigen ist es nicht angebracht, eine Produktspezifikation für eine g. g. A. mit einem dritten nationalen Dokument zu verknüpfen.

Die Bestimmung:

„Die geografische Angabe wird unter Voranstellung des Namens des Erzeugnisses auf dem Etikett aufgebracht.“

wird durch die folgende Bestimmung in der Produktspezifikation ersetzt:

„Neben den für die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln geltenden gesetzlichen Pflichtangaben enthält das Etikett:

- den eingetragenen Namen des Erzeugnisses mit der g. g. A. ‚Volailles d’Ancenis‘,
- das g. g. A.-Symbol der Europäischen Union im gleichen Sichtfeld.“

Ferner werden die Angaben in Punkt h „Etikett“ der Spezifikation gestrichen und sind daher nicht in Punkt 3.6 des Einzigsten Dokuments enthalten.

#### 5.7. Sonstiges

- Antragstellende Vereinigung:

Die folgende Bestimmung der Produktspezifikation wird gestrichen:

„1 — ANGABEN zur ANTRAGSTELLENDEN VEREINIGUNG

1.1. Name: LES FERMIERS D’ANCENIS

1.2. Anschrift 276, bd. Schuman

441 50 Ancenis, Frankreich

Telefon:

Fax:

+33 40988954

+33 40960110

1.3. Rechtsform Verband gemäß dem Gesetz vom 21.3.1884 gegründet am 17.10.1975

1.4. Zusammensetzung 225 angeschlossene Erzeuger von „Volailles d’ANCENIS“ am 31.12.1994“

Sie wird durch die folgende Bestimmung ersetzt:

„Antragstellende Vereinigung

Les Fermiers du Val de Loire

Boulevard Pasteur — BP 50262 44158 Ancenis Cedex, Frankreich

Tel. +33 240988252

Fax +33 240831500

E-Mail: fermiersduvalde Loire@terrena.fr

Vereinigung nach dem Gesetz von 1901“

Mit dieser Änderung werden die Kontaktdaten der antragstellenden Vereinigung aktualisiert.

Diese Änderung der Produktspezifikation hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

- Kontrolleinrichtungen:

In Anwendung der auf nationaler Ebene mit dem Ziel der einheitlichen Abfassung von Produktspezifikationen geltenden Anweisungen werden der Name und die Kontaktdaten der Zertifizierungsstelle gestrichen. In dieser Rubrik werden nunmehr die Kontaktdaten der in Frankreich zuständigen Kontrollbehörden angegeben: „Institut national de l’origine et de la qualité“ (INAO) (nationales Institut für Ursprungs- und Qualitätsbezeichnungen) sowie „Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes“ (DGCCRF) (Generaldirektion Wettbewerb, Verbraucherfragen und Betrugsbekämpfung). Der Name und die Kontaktdaten der Zertifizierungsstelle können künftig auf der Internetseite des INAO und in der Datenbank der Europäischen Kommission abgefragt werden.

Diese Änderung der Produktspezifikation hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

- Einzelstaatliche Vorschriften:

Die wichtigsten zu kontrollierenden Punkte werden den einzelstaatlichen Vorschriften nach Maßgabe der geltenden nationalen Rechtsvorschriften hinzugefügt.

Diese Änderung der Produktspezifikation hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

— Kontrollen:

Die aktuelle Produktspezifikation sieht eine gesonderte Rubrik für die Kontrolle der Bestimmungen der Produktspezifikation vor, die als Kontrollplan betrachtet werden könnte. In Übereinstimmung mit den aktuellen Kontrollerfordernissen werden alle diese Elemente aus der Produktspezifikation gestrichen. Parallel dazu wurde ein Kontrollplan ausgearbeitet, um eine Kontrolle der gesamten vorgeschlagenen Produktspezifikation zu gewährleisten.

EINZIGES DOKUMENT

**„VOLAILLES D'ANCENIS“**

**EU-Nr.: PGI-FR-0167-AM02 — 15.10.2019**

**G. U. ( ) G. G. A. (X)**

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

„Volailles d'Ancenis“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

**3.1. Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]**

Klasse 1.1. Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

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

Bei Geflügel mit der g. g. A. „Volailles d'Ancenis“ handelt es sich um Vögel der Ordnung der Hühnervögel. Sie gehören unterschiedlichen Familien an und umfassen mehrere Arten:

- Huhn, Poularde, Kapaun,
- Perlhuhn, Perlhuhn-Kapaun,
- Pute.

Alles Geflügel stammt von robusten, langsam wachsenden Rassen ab, die eine lange Aufzuchtzeit und eine Schlachtung an der Grenze zur Geschlechtsreife ermöglichen, wodurch eine optimale Qualität (in organoleptischer Hinsicht und in Bezug auf die Fleischigkeit) gewährleistet wird.

Die Aufzucht erfolgt in mit Gras bewachsenen und beschatteten Ausläufen, die dem natürlichen Verhalten dieser Rassen bei der Erkundung der Ausläufe förderlich sind.

Geflügel mit der g. g. A. „Volailles d'Ancenis“ zeichnet sich durch einen runden Schlachtkörper mit prallen Brustmuskeln und ausgeprägten Fetteinlagerungen an den Schenkelseiten und beiderseits des Brustbeins aus.

Je nach Geflügelart weisen die Enderzeugnisse die folgenden Merkmale auf:

	Mindestgewicht	Farbe von Fleisch und Haut	Farbe der Füße
Huhn	1 kg	Gelb oder weiß	Gelb, weiß oder schwarz
Perlhuhn	0,850 kg	Beige	Schwarz
Kapaun	2,5 kg	Gelb oder weiß	Gelb oder weiß
Perlhuhn-Kapaun	1,4 kg	Beige	Schwarz
Poularde	1,6 kg	Gelb oder weiß	Gelb oder weiß
Pute	2,3 kg	Gelb oder weiß	Schwarz

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

Das Futter von Geflügel mit der g. g. A. „Volailles d'Ancenis“ besteht ausschließlich aus Pflanzen, Mineralstoffen und Vitaminen und dabei zu mindestens 70 % aus Getreide und Getreideerzeugnissen. Während der gesamten Mastzeit (nach 28 Tagen) werden mindestens 12 % des Getreides in Form von Vollweizen angeboten, um den Muskelmagen der Tiere anzuregen und so den natürlichen Bedürfnissen des Geflügels gerecht zu werden.



Der Anteil an Getreideerzeugnissen beträgt maximal 15 % der gesamten Rezeptur. Der Gesamtfettgehalt im Futter ist auf maximal 6 % begrenzt.

Das Futter setzt sich aus den folgenden Kategorien von Rohstoffen zusammen:

- Getreidekörner und Getreideerzeugnisse
- Ölsaaten oder Ölfrüchte und Erzeugnisse daraus

Bei Pflanzenölen werden nur rohe und raffinierte Öle verwendet

- Körnerleguminosen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Knollen, Wurzeln und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Andere Samen und Früchte und daraus gewonnene Erzeugnisse wie Trauben und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Grünfutter, Raufutter und daraus gewonnene Erzeugnisse wie Luzerne und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Andere Pflanzen, Algen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Mineralstoffe und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse aus der Vergärung von Mikroorganismen: auf pflanzlichem Substrat gezüchtete, inaktivierte oder abgetötete Bierhefen
- Sonstige:
  - Erzeugnisse aus der Verarbeitung von Pflanzen
  - Erzeugnisse aus der Verarbeitung von Gewürzen und Würzmitteln
  - Erzeugnisse aus der Verarbeitung von Kräutern

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

Die Aufzucht von Geflügel mit der g. g. A. „Volailles d'Ancenis“ erfolgt vom ersten Lebenstag bis zur Entnahme zum Zwecke der Schlachtung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

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

Geflügel mit der g. g. A. „Volailles d'Ancenis“ wird als ganzes Tier oder in Teilstücken frisch oder tiefgekühlt vermarktet.

Ganze Tiere stammen von Schlachtkörpern der Handelsklasse A. Teilstücke können von Schlachtkörpern der Handelsklasse B stammen, die vermarkteten Stücke müssen jedoch den Kriterien der Handelsklasse A entsprechen.

Die Schlachtkörper werden aufgemacht als:

- „prête à cuire“ (PAC) (d. h. gerupft, ausgenommen, ohne Kopf, mit oder ohne Ständer), in Folie oder unter Schutzatmosphäre verpackt oder vakuumiert,
- „effilée“ (d. h. gerupft, ausgenommen, mit Kopf, Füßen und Innereien).

Die Geflügelinnereien (Herz, Magen und Leber) werden frisch oder tiefgekühlt vermarktet.

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

—

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

Das geografische Gebiet der g. g. A. „Volailles d'Ancenis“ umfasst die folgenden Kantone und Gemeinden:

Departement Loire-Atlantique zur Gänze

Departement Maine-et-Loire:

Kantone:

Angers 1

Angers 2

Angers 3

Angers 4

Angers 5

Angers 7 mit Ausnahme des ehemaligen Gebiets der Teilgemeinden Bauné und Corné (Gemeinde Loire-Authion) und La Méritré – Beaupréau – Chalennes-sur-Loire – Chemillé-Melay mit Ausnahme des ehemaligen Gebiets der Teilgemeinde Martigné-Briand (Gemeinde Terranjou);

Cholet 1

Cholet 2

La Pommeraye

Les Ponts-de-Cé mit Ausnahme des ehemaligen Gebiets der Teilgemeinden Chemellier und Coutures (Gemeinde Brissac-Loire-Aubance)

Saint Macaire-en-Mauges

Tiercé mit Ausnahme der Gemeinden Baracé, Durtal, Étriché, Les Rairies, Montigné-les-Rairies und des ehemaligen Gebiets der Teilgemeinden Daumeray und Morannes (Gemeinde Morannes-sur-Sarthe-Daumeray).

Gemeinden: Angers (Teil des Kantons Angers 6) – Montreuil-sur-Loir – Rives-du-Loir-en-Authion – Saint-Barthélemy-d'Anjou – Verrières-en-Anjou.

Departement Deux-Sèvres:

Kantone:

Bressuire

Cerizay

La Gâtine mit Ausnahme der Gemeinden Doux, La Ferrière-en-Parthenay, Fomperron, Mazières-en-Gâtine, Oroux, Pressigny, Saint-Germier, Saint-Georges-de-Noisne, Saint-Marc-la-Lande, Thénézay und Verruyes

Mauléon

Parthenay

Thouars mit Ausnahme der Gemeinde Louzy.

Gemeinden: Airvault, Argenton-l'Eglise, Availles-Thouarsais, Bouillé-Loretz, Boussais, Coulonges-Thouarsais, Glénay, Louin, Luché-Thouarsais, Luzay, Maisontiers, Pierrefite, Sainte-Gemme, Saint-Loup-Lamaire, Saint-Varent, Tessonnière, Val-en-Vigne.

Departement Vendée:

Kanton:

Mortagne-sur-Sèvre.

Gemeinden: Bazoges-en-Pailers, La Boissière-de-Montaigu und Treize-Septiers.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der grundlegende Zusammenhang von Geflügelerzeugnissen mit der g. g. A. „Volailles d'Ancenis“ mit dem geografischen Gebiet beruht auf dem guten Ruf dieses Namens und den mit dem Fachwissen der Züchter zusammenhängenden Besonderheiten der Erzeugnisse.

Das geografische Gebiet des Erzeugnisses mit der g. g. A. ‚Volailles d'Ancenis‘ umfasst das gesamte untere Loire-Tal von der Mündung der Loire bis zum Loir. Die Landschaft ist hügelig und umfasst ein recht dichtes Netz von Flüssen.

Das geografische Gebiet ist gekennzeichnet durch eine hohe Variabilität der Böden auf einem gemeinsamen Sockel, dem Armorikanischen Massiv, mit unterschiedlichem landwirtschaftlichen Potenzial und einer dadurch bedingten Vielfalt auch in der landwirtschaftlichen Produktion. Dies erklärt zu einem großen Teil die Ackerkulturen, da die Landwirte und Viehzüchter in diesem Gebiet traditionell die trockensten oder am schlechtesten entwässerten Böden für Grünland, die tiefsten und/oder fruchtbarsten Böden für Getreide, hauptsächlich Weizen und Gerste, und die restlichen Böden für Futterpflanzen genutzt haben.

Das geografische Gebiet der g. g. A. „Volailles d'Ancenis“ gehört zu einer der großen, durch Heckenlandschaften („Bocage“) geprägten Regionen Frankreichs. In den Departements Loire-Atlantique, Maine-et-Loire, Vendée und Deux-Sèvres ist der Bocage-Landschaftstyp weitverbreitet und somit im gesamten geografischen Gebiet durchgehend vorhanden. Die Hecken sind wahre Reservoirs der Biodiversität, da sie mit ihren unterschiedlichen Gehölzarten einen Lebensraum für wild lebende Tiere und insbesondere Insekten bieten. In den Ausläufen stellen letztere eine zwar schwer zu beziffernde, aber wichtige zusätzliche Proteinquelle für das Geflügel neben Würmern dar. Ferner bieten die Böden Mineralstoffe, das sogenannte Grit, kleine Kieselsteinchen, die an der Oberfläche der wenig bearbeiteten Böden des Bocage zu finden sind und für die Entwicklung des Muskelmagens des Geflügels, das diese Steinchen aufpicks, förderlich sind.

Das Klima in dem geografischen Gebiet besteht aus einem Mosaik überwiegend milder, ozeanischer Mesoklimata, was es ermöglicht, das Geflügel frühzeitig in den Auslauf zu lassen. Die Niederschläge im Frühjahr, die ein frühes Graswachstum begünstigen, haben die Landwirte seit jeher dazu bewogen, das Geflügel frühzeitig ins Freie zu lassen.

Das geografische Gebiet der g. g. A. „Volailles d'Ancenis“ ist traditionell eine von einer Mischkultur aus Ackerbau und Viehzucht geprägte Region. Parallel zu diesen beiden Hauptkulturen hat sich die bäuerliche Geflügelzucht etabliert, wobei Weizen die Grundlage des Geflügelfutters bildete. Diese Nebentätigkeit war traditionell Aufgabe der Frauen und sorgte für zusätzliche Einnahmen. Diese traditionellen Aufzuchtmethoden haben sich bewahrt und werden noch heute bei der Erzeugung von „Volailles d'Ancenis“ fortgeführt: Die Tiere halten sich den ganzen Tag im Freien auf, sitzen auf Stangen wie im bäuerlichen Hühnerstall, die Züchterin oder der Züchter verstreut, wie früher die Bäuerin, täglich weiträumig Weizen im Auslauf und das Geflügel wird überwiegend mit Getreide gefüttert. Der Ernährung und der Mast wird große Aufmerksamkeit gewidmet, um auf Körnerbasis aufgezogene Masthühner zu produzieren.

Die Aufzucht von Geflügel mit der g. g. A. „Volailles d'Ancenis“ erfolgt in bäuerlicher Freilandhaltung. Das Geflügel wird frühzeitig ins Freie gelassen, Hühner, Kapaune und Poularde am 37. Tag, Perlhühner und Perlhuhn-Kapaune am 53. Tag und Puten am 42. Tag.

Die robusten Rassen ermöglichen diesen frühen Zugang ins Freie sowie eine intensive Erkundung des Auslaufs. Tiere dieser Rassen sind von Natur aus sehr aktiv und zeigen ihre Bedürfnisse wie Aufbaumen, Scharren und Picken, die durch die von der Erzeugervereinigung praktizierten Aufzuchtmethoden gefördert werden.

Das Futter von Geflügel mit der g. g. A. „Volailles d'Ancenis“ besteht ausschließlich aus Pflanzen, Mineralstoffen und Vitaminen und dabei zu mindestens 70 % aus Getreide und Getreideerzeugnissen. Mindestens 12 % des Getreides wird in Form von Vollweizen angeboten, der den Muskelmagen anregt und den organoleptischen Merkmalen der Erzeugnisse zuträglich ist.

Die „Volailles d'Ancenis“ zeichnen sich ferner durch einen runden Schlachtkörper mit prallen Brustmuskeln und ausgeprägten Fetteinlagerungen an den Schenkelseiten und beiderseits des Brustbeins aus.

Die Erzeugung von „Volailles d'Ancenis“ hat sich unter Nutzung der großen Variabilität der Qualität der Böden, ob im Erzeugungsgebiet oder auf Ebene der landwirtschaftlichen Betriebe, entwickelt.

Die Menschen haben sich angepasst und einander ergänzende landwirtschaftliche Systeme etabliert, um das gesamte Land optimal zu nutzen, und zwar durch eine Mischkultur aus Ackerbau und Viehzucht, insbesondere Getreideanbau und Rinderhaltung.

Dazu musste der Landwirt sein Land in verschiedene Flächen unterteilen und legte eine Bocage-Landschaft an. Diese Landschaftsform ist charakteristisch für das geografische Gebiet der g. g. A. „Volailles d'Ancenis“.

Der Bocage besteht aus Wallhecken, die für die Aufzucht von Freilandgeflügel geeignete Ausläufe begrenzen. Diese Hecken schützen vor Wind und Räufern. Sie bieten außerdem natürliche Sitzgelegenheiten sowie Insekten und Grit, die der Entwicklung des Geflügels zuträglich sind. Zudem fördern die Hecken die umfassende Erkundung des Auslaufs.

Durch die Nutzung robuster Rassen, ein überwiegend mildes und ozeanisches Klima und die schützenden Hecken ist es möglich, die Tiere frühzeitig ins Freie zu lassen. Aufgrund dieses frühen Zugangs zum Auslauf hat das Geflügel die Möglichkeit, reichlich Gras aufzunehmen.

Zu den natürlichen Verhaltensweisen dieser robusten Rassen gehört das Aufbaumen, das sie auf den niedrigen Ästen der Wallhecken, aber auch in den Hühnerställen, in denen ihnen Sitzstangen zur Verfügung gestellt werden, ausleben können. Die den Tieren auf diese Weise ermöglichte regelmäßige Aktivität ist Garant für die besonderen Merkmale der „Volailles d'Ancenis“.

Weitere natürliche Verhaltensweisen von Hühnern, wie das Picken und Scharren, werden von den Züchtern gefördert, indem sie für die Tiere täglich weiträumig Weizen ausstreuen und Gegenstände zum Picken zur Verfügung stellen. Alle diese Faktoren, die die für eine gute Mast notwendige Ruhe der Tiere garantieren, ermöglichen in Verbindung mit einer langen Aufzuchtdauer die Ausbildung des typischen prall bemuskelten Schlachtkörpers.

Der traditionelle Charakter der Erzeugung begründete zunächst regional ihren guten Ruf, was auch durch einen wöchentlichen Geflügelmarkt in Ancenis zum Ausdruck kam.

Die Gesamtheit dieser Faktoren verleiht dem Enderzeugnis eine anerkannte Qualität, von der die seit 1995 beim Landwirtschaftswettbewerb „Concours Général Agricole de Paris“ erlangten Auszeichnungen Zeugnis ablegen.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000039121349&dateTexte=&categorieLien=id>

---

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

(2020/C 395/07)

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

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

**„KUNSAĞ/KUNSAĞI“**

**PDO-HU-A1332-AM03**

**Datum der Mitteilung: 10.9.2020**

**BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG**

**1. Erweiterung der Anbaufläche über das abgegrenzte Erzeugungsgebiet hinaus**

- a) einschlägiges Kapitel der Produktspezifikation:
  - VIII. Weitere Voraussetzungen
- b) einschlägiges Kapitel des Einziges Dokuments:
  -
- c) Begründung: Um die Wettbewerbsfähigkeit und die Möglichkeiten zur Verwendung der hier erzeugten Trauben zu verbessern, sollte die Erzeugung außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets auf alle gesetzlich zugelassenen Gebiete ausgedehnt werden. In diesen Gebieten sind dieselben Verarbeitungsbedingungen wie im derzeitigen Verarbeitungsgebiet der g. U. „Kunság“ gewährleistet.

EINZIGES DOKUMENT

**1. Name des Erzeugnisses**

Kunság

Kunsági

**2. Art der geografischen Angabe**

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

**3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

- 1. Wein
- 4. Schaumwein
- 9. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

**4. Beschreibung des weines/der Weine**

*Wein — Roséweine als Rebsortenweine und Cuvées*

Hellrosafarbener, rosafarbener, hellvioletter Wein mit leichter, lebhafter Säure und fruchtiger Duft- und Geschmacksnote. Je nach Zuckergehalt trocken, halbtrocken, lieblich oder süß.

\* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%):	9
Mindestgesamtsäure:	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	

*Wein — Schillerweine als Rebsortenweine und Cuvées*

Die Sortenweine weisen die für die jeweilige Sorte charakteristischen Duft- und Geschmacksnoten auf; bei Verschnittweinen richten sich Aroma und Geschmack nach dem relativen Anteil der verwendeten Sorten. Die Weine weisen abgerundete Säuren und einen mäßigen Tanningehalt auf und sind vollmundig. Je nach Zuckergehalt trocken, halbtrocken, lieblich oder süß.

- \* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%):	9
Mindestgesamtsäure:	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	

*Wein — Weißweine als Rebsortenweine und Cuvées*

Hellgrüner, blass strohgelber oder strohfarbener, oft weicher Wein mit niedrigem Alkoholgehalt, frisch, schmeckt nach Sommerfrüchten, manchmal mit Zitruscharakter. Je nach Zuckergehalt trocken, halbtrocken, lieblich oder süß.

- \* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%):	9
Mindestgesamtsäure:	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	16,67
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	

*Wein — Rotweine als Rebsortenweine und Cuvées*

Die Weine sind von mittlerer bis kräftiger Rubinfarbe, mit intensiven Frucht- und Gewürznoten und einem jugendlichen Geschmack, mit mäßigem Tanningehalt und einem angenehmen Säure- und Alkoholgehalt; je nach Zuckergehalt sind sie trocken, halbtrocken, lieblich oder süß.

- \* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%):	9
Mindestgesamtsäure:	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	

*Wein — Weißweine als Rebsortenweine oder Cuvées (Spätlese)*

Wein mit goldener Farbe, komplexem Aroma, üppiger, öliger Textur und mit Noten, die sich aus der Holzfass- und der Flaschenreifung ergeben. Angenehmer Säure- und Alkoholgehalt, häufig mit Restzuckergehalt.

- \* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%):	9
Mindestgesamtsäure:	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	33,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	

*Wein — Rotweine als Rebsortenweine oder Cuvées (Spätlese)*

Ein rubinroter oder tiefroter Wein mit komplexem Duftaroma und einer üppigen, öligen Textur und Aromen, die sich aus der Holzfass- und der Flaschenreifung ergeben, sowie einem angenehmen Säure- und Alkoholgehalt. Häufig mit Restzuckergehalt.

- \* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%):	9
Mindestgesamtsäure:	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	33,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	

*Wein — Weißweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus ausgelesenen Trauben*

Grünlich-gelbe Farbe. Weine mit einem für die Rebsorte charakteristischen Aroma und Geschmack, kräftigem Säuregehalt, mittelvollem Körper und hohem Alkoholgehalt. Trockener, halbtrockener, lieblicher oder süßer Wein.

- \* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%):	9
Mindestgesamtsäure:	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	

*Wein — Roséweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus ausgelesenen Trauben*

Die Farbe reicht von Hellrosa über Rosa bis hin zu Hellviolett; elegant feiner Säuregehalt, extrem fruchtiges Aroma; je nach Zuckergehalt trocken, halbtrocken, lieblich oder süß.

- \* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%):	9
Mindestgesamtsäure:	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	

*Wein — Rotweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus ausgelesenen Trauben*

Weine in kräftiger Rubinfarbe oder dunkelrote Weine mit fruchtigem, bisweilen würzigem Aroma, von mittlerer Vollmundigkeit, mit weichem Charakter und Noten, die sich aus der Holzfass- und der Flaschenreifung ergeben, mit mäßigem Tanningehalt. Je nach Zuckergehalt trocken, halbtrocken, lieblich oder süß.

- \* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%):	9
Mindestgesamtsäure:	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	

*Wein — Weißweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus eingetrockneten Trauben*

Goldene Farbe, mit komplexen Aromen und einem hohen natürlichen Zuckergehalt, mit üppiger öliger Textur, komplexer Geruch und Geschmack nach Honig, reifen oder getrockneten Früchten sowie manchmal Botrytis; meist liebliche oder süße Weine.

- \* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.



Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%):	9
Mindestgesamtsäure:	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	33,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	

*Wein — Rotweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus eingetrockneten Trauben*

Dunkelrubinrote oder dunkelrote Farbe, kräftiger, vollmundiger Rotwein mit Duftaromen nach reifen oder getrockneten Früchten und/oder Gewürzen, mit Noten, die sich aus der Holzfass- und der Flaschenreifung ergeben. Mäßiger Tanningehalt, häufig mit Restzuckergehalt.

- \* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%):	9
Mindestgesamtsäure:	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	33,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	

*Wein — weißer Eiswein*

Dunkelgoldene Farbe. Reicher, komplexer Duft. Wein mit einem sehr hohen Zuckergehalt, einem „honigsüßen“, konzentrierten Geschmack und lebhafter Säure.

- \* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%):	9
Mindestgesamtsäure:	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	33,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	

*Wein — roter Eiswein*

Bronzerote Farbe. Wein mit reichem, komplexem Duft, sehr hohem Zuckergehalt, einem konzentrierten „honigsüßen“ Geschmack und einem mäßigen Tanningehalt.

- \* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%):	9
Mindestgesamtsäure:	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	33,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	

*Schaumwein — weiß*

Der Sorte entsprechende Farbe, neutraler oder sortencharakteristischer Duft und Geschmack; die Weine haben eine harmonische Säure und sind leicht und luftig; anhaltendes Schäumen.

- \* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%):	9
Mindestgesamtsäure:	5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	

*Schaumwein — Rosé*

Der Sorte entsprechende Farbe, neutraler oder sortencharakteristischer Duft und Geschmack; die Weine haben eine harmonische Säure und sind leicht und luftig; anhaltendes Schäumen.

- \* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%):	9
Mindestgesamtsäure:	5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	

*Schaumwein — rot*

Der Sorte entsprechende Farbe, neutraler oder sortencharakteristischer Duft und Geschmack; die Weine haben eine harmonische Säure und sind leicht und luftig; anhaltendes Schäumen.

- \* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%):	9
Mindestgesamtsäure:	5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	

*Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure — weiß*

Leicht schäumende Perlweine von blass grünlich-gelber bis blass strohgelber Farbe, mit niedrigerem Alkoholgehalt und starker Säure. Trockene, liebliche oder süße Weine, typischerweise mit einer Note von frischen Trauben an Nase und Gaumen.

- \* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%):	7
Mindestgesamtsäure:	5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	

*Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure — rosé*

Leicht schäumende Perlweine, Farbe Hellrosa bis Rosa, niedrigerer Alkoholgehalt, kräftige Säure. Trockene, liebliche oder süße Weine. Lebendige, frische Weine, typischerweise mit einer Note von frischen Trauben an Nase und Gaumen.

- \* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%):	7
Mindestgesamtsäure:	5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	

*Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure — rot*

Leicht schäumende Perlweine von blass violetter Farbe, mit niedrigerem Alkoholgehalt und kräftiger Säure. Trockene, liebliche oder süße Weine. Lebendige, frische Weine, typischerweise mit einer Note von frischen Trauben an Nase und Gaumen.

- \* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%):	7
Mindestgesamt säure:	5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	

## 5. Weinherstellungsverfahren

### a) Spezifische önologische Verfahren

Verbindlich vorgeschriebene önologische Verfahren — Wein (1)

Spezifische önologische Verfahren

Weißweine als Rebsortenweine und Cuvées, Roséweine als Rebsortenweine und Cuvées:

- Die Trauben müssen am Tag der Lese verarbeitet werden;
- das Keltern darf nur in Partien erfolgen;
- der Most muss gereinigt werden.

Schillerweine als Rebsortenweine und Cuvées, Rotweine als Rebsortenweine und Cuvées:

- Die Traubenmaische muss auf Schale gegoren werden;
- das Keltern darf nur in Partien erfolgen.

Weißweine als Rebsortenweine oder Cuvées (Spätlese):

- Die Trauben müssen am Tag der Lese verarbeitet werden;
- das Keltern darf nur in Partien erfolgen;
- der Most muss gereinigt werden;
- der Wein darf frühestens am 1. März des Folgejahres nach der Weinlese in Flaschen abgefüllt werden;
- 3 Monate Flaschenreifeung vor dem Inverkehrbringen.

Rotweine als Rebsortenweine oder Cuvées (Spätlese):

- Die Traubenmaische muss auf Schale gegoren werden;
- das Keltern darf nur in Partien erfolgen;
- der Wein darf frühestens am 1. März des Folgejahres nach der Weinlese in Flaschen abgefüllt werden;
- 3 Monate Flaschenreifeung vor dem Inverkehrbringen.

Weißweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus ausgelesenen Weintrauben:

- Die Trauben müssen am Tag der Lese verarbeitet werden;
- das Keltern darf nur in Partien erfolgen;
- der Most muss gereinigt werden;
- der Wein darf frühestens am 1. März des Folgejahres nach der Weinlese in Flaschen abgefüllt werden;
- 3 Monate Flaschenreifeung vor dem Inverkehrbringen.

Verbindlich vorgeschriebene önologische Verfahren — Wein (2)

Spezifische önologische Verfahren

Roséweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus ausgelesenen Trauben:

- Die Trauben müssen am Tag der Lese verarbeitet werden;
- das Keltern darf nur in Partien erfolgen;
- der Most muss gereinigt werden;
- der Wein darf frühestens am 1. März des Folgejahres nach der Weinlese in Flaschen abgefüllt werden.

Rotweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus ausgelesenen Trauben:

- Die Traubenmaische muss auf Schale gegoren werden;
- das Keltern darf nur in Partien erfolgen;
- der Wein darf frühestens am 1. März des Folgejahres nach der Weinlese in Flaschen abgefüllt werden;
- 3 Monate Flaschenreifeung vor dem Inverkehrbringen.

Weißweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus eingetrockneten Trauben:

- Die Trauben müssen am Tag der Lese verarbeitet werden;
- das Keltern darf nur in Partien erfolgen;
- der Most muss gereinigt werden;
- der Wein darf frühestens am 1. März des Folgejahres nach der Weinlese in Flaschen abgefüllt werden;
- 3 Monate Flaschenreifeung vor dem Inverkehrbringen.

Rotweine als Rebsortenweine und Cuvées aus eingetrockneten Weintrauben:

- Die Traubenmaische muss auf Schale gegoren werden;
- das Keltern darf nur in Partien erfolgen;
- der Wein darf frühestens am 1. März des Folgejahres nach der Weinlese in Flaschen abgefüllt werden;
- 3 Monate Flaschenreifeung vor dem Inverkehrbringen.

Weißer Eiswein und roter Eiswein:

- manuelle Lese bei Temperaturen unter  $-7\text{ °C}$ ;
- Keltern der Trauben in gefrorenem Zustand;
- Gärung bis zum erforderlichen Zuckergehalt;
- mindestens 6 Monate Reifeung in Flaschen.

Nicht zugelassene önologische Verfahren — Wein

Spezifische önologische Verfahren

Weißweine als Rebsortenweine oder Cuvées (Spätlese), Rotweine als Rebsortenweine oder Cuvées (Spätlese), Weißweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus ausgelesenen Trauben, Roséweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus ausgelesenen Trauben, Rotweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus ausgelesenen Trauben, Weißweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus eingetrockneten Trauben, Rotweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus eingetrockneten Trauben, weißer Eiswein, roter Eiswein:

- Verbesserung von Mosten;
- Süßung von Weinen.

Vorschriften für den Weinanbau — Anbauverfahren und Pflanzdichte

Anbauverfahren

Bei bestehenden, vor dem 31. Dezember 2011 angepflanzten Rebflächen, dürfen – unabhängig von der Erziehungsmethode oder Pflanzdichte — aus den von diesen Flächen stammenden Trauben Erzeugnisse mit der g. U. „Kunság/Kunsági“ hergestellt werden, solange diese Rebflächen bewirtschaftet werden.

Bei nach dem 31. Dezember 2011 angepflanzten Rebflächen dürfen Erzeugnisse mit der g. U. „Kunság/Kunsági“ nur aus Trauben hergestellt werden, die von Rebflächen mit den folgenden Erziehungsmethoden stammen:

- Kopferziehung;
- Schirmerziehung;
- Moser-Erziehung;
- Einzelspaliererziehung;
- Sylvoz-Erziehung.

Die Pflanzdichte für nach dem 1. Januar 2012 angepflanzte Rebflächen beträgt mindestens 3 300 Reben/ha. Bei der Festlegung der Abstände zwischen den Pflanzreihen sowie zwischen den Rebstöcken wird neben gleichmäßigen Reihen-/Rebstockabständen auch die Doppelreihen- und/oder Doppelstockpflanzung akzeptiert. Der Abstand zwischen den Reihen muss mindestens 1,00 m und darf höchstens 3,60 m betragen, der Stockabstand muss mindestens 0,60 m und darf höchstens 1,20 m betragen. Bei Doppelreben ist der durchschnittliche Abstand zwischen den Rebstöcken maßgebend.

Bei der Bestimmung der Reblast darf die Anzahl der austreibenden Augen am einzelnen Rebstock nicht über 16 pro m<sup>2</sup> liegen. Die zur Erreichung der Produktionszwecke erforderliche endgültige Ertragsmenge muss durch entsprechende Traubenregulierung in der Vegetationsperiode eingestellt werden.

Für die Herstellung von Erzeugnissen mit der g. U. „Kunság/Kunsági“ dürfen nur Trauben von Rebflächen verwendet werden, bei denen weniger als 10 % der Rebstöcke fehlen.

Normen für den Weinanbau — Zeitpunkt und Modus der Weinlese, Qualität der Trauben

Anbauverfahren

Der Termin des Beginns der Weinlese wird jährlich durch den Ausschuss der zuständigen Weinberggemeinde beschlossen und auf der Grundlage von Testernten festgelegt, die jedes Jahr ab dem 1. August wöchentlich durchgeführt werden.

Erzeugnisse, die aus Trauben gewonnen wurden, die vor dem von der Weinberggemeinde festgelegten Weinlesebeginn gelesen wurden, dürfen kein Ursprungszeugnis der Kategorie g. U. „Kunság/Kunsági“ erhalten und auch nicht mit dem entsprechenden g. U.-Siegel vermarktet werden. Die Weinberggemeinden geben den Zeitpunkt der Lese bekannt.

Für die Erzeugung der Weinerzeugnisse sind der Mindestzuckergehalt und der potenzielle Alkoholgehalt der Trauben gemäß der nachstehenden Tabelle in Übereinstimmung mit den geltenden ungarischen und EU-Rechtsvorschriften maßgebend.

Im Allgemeinen können für die Weinlese sowohl manuelle als auch maschinelle Erntemethoden eingesetzt werden, die folgenden Erzeugnisse dürfen jedoch nur aus manuell geernteten Trauben hergestellt werden:

- Weine aus spät gelesenen Trauben;
- Weine aus ausgelesenen Trauben;
- Weine aus eingetrockneten Trauben;
- Eisweine.

Natürlicher Mindestzuckergehalt der Trauben und potenzieller Mindestzuckergehalt der Trauben

Anbauverfahren

Weintyp/Kategorie	Natürlicher Mindestzuckergehalt der Trauben gemäß ungarischer Mostwaage (Magyar mustfok — [MM°] bei 17,5 °C):	
Wein – Weißweine als Rebsortenweine und Cuvées, Roséweine als Rebsortenweine und Cuvées, Schillerweine als Rebsortenweine und Cuvées, Rotweine als Sortenweine und Cuvées:	14,82	
Wein — Weiß- und Rotweine (Spätlese):	19,00	
Wein — Weiß-, Rosé- und Rotweine aus ausgelesenen Trauben:	19,00	
Wein — Weiß- und Rotweine aus eingetrockneten Trauben:	20,00	
Wein — weiße und rote Eisweine:	16,66	25,00.
Schaumwein:	14,82	
Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure:	14,82	
Potenzieller Mindestalkoholgehalt der Trauben ([Vol.-%] bei 20 °C)		
Wein — Weißweine als Rebsortenweine und Cuvées, Roséweine als Rebsortenweine und Cuvées, Schillerweine als Rebsortenweine und Cuvées, Rotweine als Sortenweine und Cuvées:	9,0	
Wein — Weiß- und Rotweine (Spätlese):	12,08	
Wein — Weiß-, Rosé- und Rotweine aus ausgelesenen Trauben:	12,08	
Wein — Weiß- und Rotweine aus eingetrockneten Trauben:	12,83	
Wein — weiße und rote Eisweine:	16,66	
Schaumwein:	9,0	
Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure:	9,0	

b) *Höchststränge*

Weißweine als Rebsortenweine und Cuvées, Roséweine als Rebsortenweine und Cuvées, Schillerweine als Rebsortenweine und Cuvées, Rotweine als Rebsortenweine und Cuvées, Schaumweine,

100 Hektoliter pro Hektar

Weißweine als Rebsortenweine und Cuvées, Roséweine als Rebsortenweine und Cuvées, Schillerweine als Rebsortenweine und Cuvées, Rotweine als Rebsortenweine und Cuvées, Schaumweine,

14 300 kg Trauben pro Hektar

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

100 Hektoliter pro Hektar

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

14 300 kg Trauben pro Hektar

Weißweine und rote Rebsortenweine und Cuvées (Spätlese)

70 Hektoliter pro Hektar

Weißweine und rote Rebsortenweine und Cuvées (Spätlese)

10 000 kg Trauben pro Hektar

Weißweine, Roséweine und Rotweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus ausgelesenen Trauben

70 Hektoliter pro Hektar

Weißweine, Roséweine und Rotweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus ausgelesenen Trauben

10 000 kg Trauben pro Hektar

Weißweine und Rotweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus eingetrockneten Trauben, weißer und roter Eiswein

42 Hektoliter pro Hektar

Weißweine und Rotweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus eingetrockneten Trauben, weißer und roter Eiswein

6 000 kg Trauben je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die zu den Flurstücken I. und II. Klasse des Weinbaukatasters der Gemeinden Abony, Akasztó, Albertirsa, Apostag, Ágasegyháza, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bénye, Bócsa, Bugac, Cegléd, Ceglédbercel, Cibakháza, Csemő, Csengőd, Cserkeszölő, Csépa, Csikéria, Csólyospálos, Dány, Dunapataj, Dunavecse, Dömsöd, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpjakab, Fülöpszállás, Harta, Gomba, Harkakötöny, Helvécia, Hernád, Imrehegy, Inárcs, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászberény, Jászszentandrás, Jászszentlászló, Kakucs, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kerekegyháza, Kéleshalom, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kocsér, Kóka, Kömpöc, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Monor, Monorierdő, Móricgát, Nagykáta, Nagykőrös, Nagyrev, Nyárlőrinc, Nyársapát, Ócsa, Orgovány, Örkény, Páhi, Pálmönostora, Petőfiszállás, Pilis, Pirtó, Ráckeve, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Szabadszállás, Szank, Szelevény, Szentkirály, Szigetsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tabdi, Tápiószentmárton, Tápiószéle, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszajenő, Tiszaföldvár, Tiszainoka, Tiszakécske, Tiszakürt, Tiszasas, Tiszaug, Tompa, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Újszilvás, Zsana gehörenden Rebflächen.

7. **Wichtigste Rebsorte(n)**

arany sárfehér - fehér dinka

arany sárfehér - huszár szőlő

arany sárfehér - izsáki

arany sárfehér - izsáki sárfehér

arany sárfehér - német dinka

blauburger

bíbor kadarka

cabernet franc - cabernet

cabernet franc - carbonet

cabernet franc - carmenet

cabernet franc - gros cabernet  
cabernet franc - gros vidur  
cabernet franc - kabernet franc  
cabernet sauvignon  
chardonnay - chardonnay blanc  
chardonnay - kereklevelű  
chardonnay - morillon blanc  
chardonnay - ronci bilé  
chasselas - chasselas blanc  
chasselas - chasselas dorato  
chasselas - chasselas doré  
chasselas - chrupka belia  
chasselas - fehér fábiánszőlő  
chasselas - fehér gyöngyszőlő  
chasselas - fendant blanc  
chasselas - sasza belaja  
chasselas - weisser gutedel  
cserszegi fűszeres  
ezerfürtű  
ezerjő - kolmreifler  
ezerjő - korponai  
ezerjő - szadocsina  
ezerjő - tausendachtgute  
ezerjő - tausendgute  
ezerjő - trummertraube  
furmint - furmint bianco  
furmint - moslavac bijeli  
furmint - mosler  
furmint - posipel  
furmint - som  
furmint - szigeti  
furmint - zapfner  
generosa  
gyöngyrizling  
hamburgi muskotály - miszket hamburgszki  
hamburgi muskotály - moscato d'Amburgo  
hamburgi muskotály - muscat de hambourg  
hamburgi muskotály - muscat de hamburg  
hamburgi muskotály - muszkat gamburgszkij  
hárslevelű - feuilles de tilleul  
hárslevelű - garszleveljü



hárslevelű - lindeblättrige  
hárslevelű - lipovina  
irsai olivér - irsai  
irsai olivér - muskat olivér  
irsai olivér - zolotis  
irsai olivér - zolotisztűj rannűj  
jubileum 75  
kadarka - csetereska  
kadarka - fekete budai  
kadarka - gamza  
kadarka - jenei fekete  
kadarka - kadar  
kadarka - kadarka negra  
kadarka - negru moale  
kadarka - szkadarka  
kadarka - törökszőlő  
karát  
királyleányka - dánosi leányka  
királyleányka - erdei sárga  
királyleányka - feteasca regale  
királyleányka - galbena de ardeal  
királyleányka - königliche mädchentraube  
királyleányka - königstochter  
királyleányka - little princess  
kármin  
kékfrankos - blauer lemlberger  
kékfrankos - blaufränkisch  
kékfrankos - limberger  
kékfrankos - moravka  
kéknyelű - blaustängler  
kékoportó - blauer portugieser  
kékoportó - modry portugal  
kékoportó - portugais bleu  
kékoportó - portugalske modré  
kékoportó - portugizer  
kövidinka - a dinka crvena  
kövidinka - a dinka mala  
kövidinka - a dinka rossa  
kövidinka - a kamena dinka  
kövidinka - a ruzsica

kövidinka - steinschiller  
leányka - dievcenske hrozno  
leányka - feteasca alba  
leányka - leányszőlő  
leányka - mädchentraube  
merlot  
mátrai muskotály  
nektár  
olasz rizling - grasevina  
olasz rizling - nemes rizling  
olasz rizling - olaszrizling  
olasz rizling - riesling italien  
olasz rizling - risling vlassky  
olasz rizling - taljanska grasevina  
olasz rizling - welschriesling  
ottonel muskotály - miszket otonel  
ottonel muskotály - muscat otonel  
ottonel muskotály - muskat otonel  
pinot blanc - fehér burgundi  
pinot blanc - pinot beluj  
pinot blanc - pinot bianco  
pinot blanc - weissburgunder  
pinot noir - blauer burgunder  
pinot noir - kisburgundi kék  
pinot noir - kék burgundi  
pinot noir - kék rulandi  
pinot noir - pignula  
pinot noir - pino csernűj  
pinot noir - pinot cernii  
pinot noir - pinot nero  
pinot noir - pinot tinto  
pinot noir - rulandski modre  
pinot noir - savagnin noir  
pinot noir - spätburgunder  
pozsonyi fehér - czétényi  
pozsonyi fehér - czétényi fehér  
rajnai rizling - johannisberger  
rajnai rizling - rheinriesling  
rajnai rizling - rhine riesling  
rajnai rizling - riesling

rajnai rizling - riesling blanc  
rajnai rizling - weisser riesling  
rizlingszilváni - müller thurgau  
rizlingszilváni - müller thurgau bijeli  
rizlingszilváni - müller thurgau blanc  
rizlingszilváni - rivaner  
rizlingszilváni - rizvanac  
sauvignon - sauvignon bianco  
sauvignon - sauvignon bijeli  
sauvignon - sauvignon blanc  
sauvignon - sovinjon  
szürkebarát - auvergans gris  
szürkebarát - grauburgunder  
szürkebarát - graumönch  
szürkebarát - pinot grigio  
szürkebarát - pinot gris  
szürkebarát - ruländer  
tramini - gewürtztraminer  
tramini - roter traminer  
tramini - savagnin rose  
tramini - tramin červené  
tramini - traminer  
tramini - traminer rosso  
zengő  
zenit  
zweigelt - blauer zweigeltrebe  
zweigelt - rotburger  
zweigelt - zweigeltrebe  
zöld veltelíni - grüner muskateller  
zöld veltelíni - grüner veltliner  
zöld veltelíni - veltlinské zelené  
zöld veltelíni - zöldveltelíni

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

„Für alle Kategorien — Vorstellung des abgegrenzten Gebiets“

##### a) Natürliche und kulturelle Faktoren

Das Gebiet der g. U. liegt im mittleren Teil Ungarns. Sein größter Teil befindet sich auf der von den Flüssen Donau und Theiß abgegrenzten Fläche der Ungarischen Tiefebene, zwischen den beiden Flüssen, ferner im Raum Tiszazug. Es ist im Nordwesten mit einigen Anbauflächen der Insel Csepel und im Norden mit einzelnen Anbauflächen in der Hügellandschaft Gödöllő verbunden.

Die Umweltbedingungen des Erzeugungsgebiets werden hauptsächlich durch seine Lage in der Tiefebene bestimmt. Die Höhe über dem Meeresspiegel beträgt weniger als 150 m. Das Gelände ist flach, wobei die Höhenunterschiede nicht mehr als 10-20 m betragen.

Die Erzeugungsgebiete von „Kunság/Kunsági“ bestehen hauptsächlich aus kalkhaltigen Sandböden (humushaltige und Treibsandböden) und in geringerem Umfang aus braunen Waldböden, Schwarzerdeböden, Wiesenböden und Gießböden. Die Sandböden erwärmen sich generell schnell und reflektieren wegen ihrer hellen Farbe die Sonnenstrahlen stärker, was die Reifung der Trauben fördert; ferner führen sie aufgrund ihres Quarzgehalts von mehr als 75 % zu einer Immunität gegen die Reblaus. Gleichzeitig weisen sie eine vergleichsweise geringe Fähigkeit zur Nährstoffversorgung und Wasserspeicherkapazität sowie einen recht niedrigen Mineraliengehalt auf.

Die klimatischen Verhältnisse des Erzeugungsgebiets werden durch das in Ungarn vorherrschende kontinentale Klima bestimmt. Dieses ist vor allem durch heiße Sommer und kalte Winter gekennzeichnet.

Die Durchschnittstemperatur liegt zwischen 10 °C und 11 °C. In der Vegetationsperiode – in den Monaten Juli und August — sind Hitzetage häufig. Die durchschnittliche Zahl der Sonnenstunden pro Jahr beträgt über 2 000 Stunden.

Die Jahresniederschlagsmenge liegt durchschnittlich bei 450 mm bis 500 mm, was weitgehend den Bedürfnissen der Trauben entspricht, wobei der Niederschlag ungleich über das Jahr verteilt ist.

#### b) Menschliche Faktoren

Das Erzeugungsgebiet verfügt schon wegen seiner großen Ausdehnung über reiche Traditionen im Bereich Trauben- und Weinkultur. Schriftlichen Zeugnissen zufolge gab es bereits im Jahre 1075 Weingärten in diesem Gebiet. Im Mittelalter diente die Weinerzeugung in erster Linie der Deckung des lokalen Bedarfs. In der Zeit nach der Türkenherrschaft wurden in dem abgegrenzten Gebiet zur Wiedernutzbarmachung von Sandflächen und zur Festigung der Treibsandböden Reben angepflanzt. Die Rebflächen blieben von der Reblausinvasion im Jahr 1875 fast völlig verschont, wodurch sie eine deutlich wichtigere Rolle erlangten. Die technologischen Entwicklungen am Ende des 19. Jahrhunderts haben zu einer erheblichen Verbesserung der Qualität der Weine in der Region geführt. Seit Anfang der 1900er-Jahre hat die Bekanntheit der in den Erzeugungsgebieten erzeugten Weine und damit auch ihr Marktanteil erheblich zugenommen, was zu einer massiven Vergrößerung der Rebflächen geführt hat.

Die kontinuierlichen technologischen Entwicklungen in der Region ermöglichen den Einsatz reduktiver Technologien, die Herstellung heutzutage beliebter Weiß- und Roséweine sowie die Produktion frischer Rotweine, die die fruchtige Note der Trauben hervorheben.

Der Slogan der Weinregion „A Kunsági Bor a Mindennapok Bora“ [„Ein Wein von Kunság, der Wein für den Alltag“] ist seit 2000 geschützt.

Die Winzer in dem abgegrenzten Gebiet wählen die Sortenstruktur unter Beachtung des Potenzials der ökologischen Bedingungen aus, sorgen für eine gezielte Entwicklung der räumlichen Anteile der traditionellen Rebsorten und neu gezüchteter Rebsorten und setzen Weinbau- und Weinausbautechnologien ein, die an die Besonderheiten des Marktes angepasst sind.

„Wein“

#### 2. Beschreibung der Weine

Die Weine entwickeln sich rasch, haben einen mäßigen Säuregehalt und einen weichen Charakter. Die Weiß- und Roséweine zeichnen sich durch intensive Aromen und Geschmacksreichtum aus. Die Rotweine sind in der Regel eher fruchtig und leicht, sie haben eine weniger dunkle Farbe, und ihre Tannine sind weniger markant. Die Weine sind — wie bei kalkhaltigen Sandböden üblich — weniger mineralienreich.

Weine aus selektierten Trauben sind sortentypisch und weisen einen ausgeglichenen Säuregehalt und einen harmonischen Alkohol- und Zuckergehalt auf.

Weine aus später Lese und Weine aus eingetrockneten Trauben sind vollmundig und weisen einen ihrer Erzeugungsmethode und Reifung entsprechenden Charakter auf. Sie enthalten Restzucker.

Die Eisweine sind üppig und haben aufgrund ihres Restzuckergehalts, ihres Säuregehalts und ihres Alkoholgehalts einen ausgewogenen, süßen Geschmack.

#### 3. Zusammenhang zwischen dem Erzeugungsgebiet, den menschlichen Faktoren und dem Erzeugnis

Die ökologische Umgebung hat — in erster Linie dank der Sandböden — eine erhebliche Wirkung auf die Charakteristika der Weine. Diese treten insbesondere in den sich schneller entwickelnden, in der Regel leichten, weichen Weinen mit einer raschen Säurebildung und einem niedrigeren Säuregehalt in Erscheinung, die in den meisten Jahrgängen einen mäßigen Alkoholgehalt haben.

Die Weine weisen einen niedrigeren Mineraliengehalt auf, was für Sandböden typisch ist. Die Weine des Erzeugungsgebiets empfehlen sich in erster Linie für eine kürzere Reifung und einen frühen Konsum. Die ökologische Umgebung hat zur Verbreitung vieler mit diesem Erzeugungsgebiet verbundener traditioneller Sorten (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka usw.) geführt. Die Sortentypizität kann durch selektive Weinlese gesteigert werden. In manchen Jahrgängen sind die Trauben von besonderem Wert. Überreife und eingetrocknete Trauben können zur Herstellung von üppigen, vollmundigen Weinen verwendet werden, deren Qualität während der Reifung weiter zunimmt. Die leichten, frischen Weine dienen als hervorragendes Ausgangsmaterial für Schaumweine und Perlweine mit zugesetztem Kohlendioxid.

Die Weinregion Kunság spielt eine sehr wichtige Rolle im ungarischen Reb- und Weinbausektor, da hier fast die Hälfte der Trauben des Landes erzeugt wird. Der Weinbau ist nicht nur wirtschaftlich, sondern auch gesellschaftlich von enormer Bedeutung, da ihm in diesem Gebiet eine wichtige Funktion in den Bereichen Einkommenserwirtschaftung, Einkommensergänzung und Bevölkerungsbindung zukommt. Der Weinbau ist wegen der ökologischen Merkmale (z. B. Sandböden, geringe Niederschläge) einer der kosteneffizientesten Bereiche der Landwirtschaft in dieser Region. Der Weinbau prägt das Landschaftsbild und trägt zur zunehmenden Anziehungskraft der Region bei. Rebflächen verhinderten bzw. verhindern wirksam die Ausbreitung von Treibsand und Reben haben auf Böden mit geringem Wasserhaltevermögen leichteren Zugang zum Wasser als andere Kulturen.

Die autochthonen und neu veredelten ungarischen Rebsorten dominieren in den Rebflächen der Weinregion Kunság.

Die Region Kunság ist unter den Verbrauchern wohlbekannt, was hauptsächlich auf die leichteren, fruchtigen bzw. aromatischen Muskatellerweine zurückzuführen ist.

„Schaumwein“

#### b) Menschliche Faktoren

Über die bereits beschriebenen menschlichen Faktoren hinaus gelten für die Schaumweine aus dem Gebiet Kunság die nachstehenden Eigenschaften:

Die Grundlage für die Erzeugung von Perlwein und Schaumwein bildet der Anbau von Rebsorten mit einem für den Erzeugungsort typischen Säurecharakter (z. B. Ezerjő, Cserszegi fűszeres usw.).

#### 2. Beschreibung der Weine

Die Schaumweine sind luftig und leicht, mit frischer Nase und kräftigem Säuregehalt.

#### 3. Zusammenhang zwischen dem Erzeugungsgebiet, den menschlichen Faktoren und dem Erzeugnis

Die ökologische Umgebung hat — in erster Linie dank der Sandböden — eine erhebliche Wirkung auf die Charakteristika der Weine. Diese treten insbesondere in den sich schneller entwickelnden, in der Regel leichten, weichen Weinen mit einer raschen Säurebildung und einem niedrigeren Säuregehalt in Erscheinung, die in den meisten Jahrgängen einen mäßigen Alkoholgehalt haben.

Die Weine weisen einen niedrigeren Mineraliengehalt auf, was für Sandböden typisch ist. Die Weine des Erzeugungsgebiets empfehlen sich in erster Linie für eine kürzere Reifung und einen frühen Konsum. Die ökologische Umgebung hat zur Verbreitung vieler mit diesem Erzeugungsgebiet verbundener traditioneller Sorten (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka usw.) geführt. Die Sortentypizität kann durch selektive Weinlese gesteigert werden. In manchen Jahrgängen sind die Trauben von besonderem Wert. Überreife und eingetrocknete Trauben können zur Herstellung von üppigen, vollmundigen Weinen verwendet werden, deren Qualität während der Reifung weiter zunimmt. Die leichten, frischen Weine dienen als hervorragendes Ausgangsmaterial für Schaumweine und Perlweine mit zugesetztem Kohlendioxid.

Die Weinregion Kunság spielt eine sehr wichtige Rolle im ungarischen Reb- und Weinbausektor, da hier fast die Hälfte der Trauben des Landes erzeugt wird. Der Weinbau ist nicht nur wirtschaftlich, sondern auch gesellschaftlich von enormer Bedeutung, da ihm in diesem Gebiet eine wichtige Funktion in den Bereichen Einkommenserwirtschaftung, Einkommensergänzung und Bevölkerungsbindung zukommt. Der Weinbau ist wegen der ökologischen Merkmale (z. B. Sandböden, geringe Niederschläge) einer der kosteneffizientesten Bereiche der Landwirtschaft in dieser Region. Der Weinbau prägt das Landschaftsbild und trägt zur zunehmenden Anziehungskraft der Region bei. Rebflächen verhinderten bzw. verhindern wirksam die Ausbreitung von Treibsand und Reben haben auf Böden mit geringem Wasserhaltevermögen leichteren Zugang zum Wasser als andere Kulturen.

Die autochthonen und neu veredelten ungarischen Rebsorten dominieren in den Rebflächen der Weinregion Kunság.

Die Region Kunság ist unter den Verbrauchern wohlbekannt, was hauptsächlich auf die leichteren, fruchtigen bzw. aromatischen Muskatellerweine zurückzuführen ist.

„Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“

Über die bereits beschriebenen menschlichen Faktoren hinaus gelten für die Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure aus dem Gebiet Kunság die nachstehenden Eigenschaften:

Die Grundlage für die Erzeugung von Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure bildet der Anbau von Rebsorten mit einem für den Erzeugungsort typischen Säurecharakter (z. B. Ezerjő, Cserszegi fűszeres usw.).

#### 2. Beschreibung der Weine

Die Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure haben einen frischen Duft und sind leicht.

### 3. Zusammenhang zwischen dem Erzeugungsgebiet, den menschlichen Faktoren und dem Erzeugnis

Die ökologische Umgebung hat — in erster Linie dank der Sandböden — eine erhebliche Wirkung auf die Charakteristika der Weine. Diese treten insbesondere in den sich schneller entwickelnden, in der Regel leichten, weichen Weinen mit einer raschen Säurebildung und einem niedrigeren Säuregehalt in Erscheinung, die in den meisten Jahrgängen einen mäßigen Alkoholgehalt haben.

Die Weine weisen einen niedrigeren Mineraliengehalt auf, was für Sandböden typisch ist. Die Weine des Erzeugungsgebiets empfehlen sich in erster Linie für eine kürzere Reifung und einen frühen Konsum. Die ökologische Umgebung hat zur Verbreitung vieler mit diesem Erzeugungsgebiet verbundener traditioneller Sorten (Ezerjó, Kadarka, Kövidinka usw.) geführt. Die Sortentypizität kann durch selektive Weinlese gesteigert werden. In manchen Jahrgängen sind die Trauben von besonderem Wert. Überreife und eingetrocknete Trauben können zur Herstellung von üppigen, vollmundigen Weinen verwendet werden, deren Qualität während der Reifung weiter zunimmt. Die leichten, frischen Weine dienen als hervorragendes Ausgangsmaterial für Schaumweine und Perlweine mit zugesetztem Kohlendioxid.

Die Weinregion Kunság spielt eine sehr wichtige Rolle im ungarischen Reb- und Weinbausektor, da hier fast die Hälfte der Trauben des Landes erzeugt wird. Der Weinbau ist nicht nur wirtschaftlich, sondern auch gesellschaftlich von enormer Bedeutung, da ihm in diesem Gebiet eine wichtige Funktion in den Bereichen Einkommenserwirtschaftung, Einkommensergänzung und Bevölkerungsbindung zukommt. Der Weinbau ist wegen der ökologischen Merkmale (z. B. Sandböden, geringe Niederschläge) einer der kosteneffizientesten Bereiche der Landwirtschaft in dieser Region. Der Weinbau prägt das Landschaftsbild und trägt zur zunehmenden Anziehungskraft der Region bei. Rebflächen verhinderten bzw. verhindern wirksam die Ausbreitung von Treibsand und Reben haben auf Böden mit geringem Wasserhaltevermögen leichteren Zugang zum Wasser als andere Kulturen.

Die autochthonen und neu veredelten ungarischen Rebsorten dominieren in den Rebflächen der Weinregion Kunság.

Die Region Kunság ist unter den Verbrauchern wohlbekannt, was hauptsächlich auf die leichteren, fruchtigen bzw. aromatischen Muskatellerweine zurückzuführen ist.

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

Kennzeichnungsvorschriften — kleinere geografische Einheiten, die auf dem Etikett angeführt werden können

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

zusätzliche Bestimmungen für die Etikettierung

Beschreibung der Ausnahmeregelung:

i) Angabe der Namen der Gemeinden

Die Namen der zu der Weinregion Kunság gehörenden Gemeinden können als kleinere geografische Einheiten als das abgegrenzte Gebiet Kunság angeführt werden, mit Ausnahme der Namen der Gemeinden Izsák und Monor.

ii) Angabe von Lagenbezeichnungen

Die folgenden Lagenbezeichnungen können zusammen mit dem Namen des abgegrenzten Gebiets Kunság und dem Namen der Gemeinde angegeben werden:

— Arany-hegy (in der Gemeinde Ceglédbercel)

— Fischer-part (in den Gemeinden Cegléd und Ceglédbercel)

iii) Angabe von Bezirksnamen

Die folgenden Bezirksnamen können zusammen mit dem Namen des abgegrenzten Erzeugungsgebiets Kunság angegeben werden:

— Kecskemét — umfasst die im Weinbaukataster ausgewiesenen Anbauflächen I. und II. Klasse der Gemeinden Felsőlajos, Kecskemét, Kerekegyháza, Kunbaracs, Kunszállás, Ladánybene, Lajosmizse.

— Tiszakürt — umfasst die im Weinbaukataster ausgewiesenen Anbauflächen I. und II. Klasse der Gemeinden Cserkeszölő, Csépa, Nagyrév, Szelevény, Tiszainoka, Tiszakürt, Tiszasas, Tiszaug.

Werden Bezirksnamen angegeben, so darf der Name der zu einem Bezirk gehörenden Gemeinde als Bezeichnung einer kleineren geografischen Einheit nicht verwendet werden.

Der Name einer kleineren geografischen Einheit darf nur dann auf dem Etikett angeführt werden, wenn das Produkt zu 100 % aus dem durch die kleinere geografische Einheit abgegrenzten Erzeugungsgebiet stammt.

Kennzeichnungsvorschriften

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

zusätzliche Bestimmungen für die Etikettierung

Beschreibung der Ausnahmeregelung:

Andere Begriffe, die Beschränkungen unterliegen:

- „Muskotály“ [Muskateller]: Der Wein stammt zu mindestens 85 % aus den Trauben einer oder mehrerer der nachstehend angeführten Rebsorten: Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Generosa, Hamburgi muskotály, Nektár, Mátrai Muskotály, Ottonel muskotály, Tramini.
- „Primőr“ [Primeurwein]: im Jahr der Weinlese abgefüllter Wein. Der Begriff „újbor“ [Jungwein] kann als synonyme Angabe ebenfalls verwendet werden.

Der Name der Sorte Arany Sárfehér darf nicht auf dem Etikett erscheinen.

Bei Verschnittweinen kann der Begriff „Küvé“ — auch in der ursprünglichen Schreibweise „Cuvée“ — oder als Synonym der Begriff „házasítás“ [Verschnitt] verwendet werden.

Vorschriften für die Aufmachung

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Ausnahmeregelung:

Wein, Schaumwein und Perlwein mit zugesetztem Kohlendioxid dürfen in Betrieben abgefüllt werden, die bei der Weinberggemeinde der Weinregion Kunság registriert sind.

Erzeugung außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets:

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Eingeräumte Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Ausnahmeregelung:

Zugelassen im Gebiet der Gemeinden Borota, Csongrád und Hajós.

### **Link zur Produktspezifikation**

[https://boraszat.kormany.hu/download/d/4d/82000/Kunsag%20OEM\\_v4.pdf](https://boraszat.kormany.hu/download/d/4d/82000/Kunsag%20OEM_v4.pdf)

---

**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 395/08)

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

EINZIGES DOKUMENT

**„PISTACCHIO DI RAFFALDI“**

**EU-Nr.: PDO-IT-02449 — 22.2.2019**

**G. U. (X) G. G. A. ()**

**1. Name**

„Pistacchio di Raffaldi“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

**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**

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Pistacchio di Raffaldi“ ist dem Produkt in der Schale, mit Haut oder geschält, von Pflanzen der Gattung „Pistacia vera“ (Kultivar „Napoletana“, auch „Bianca“ oder „Nostrana“ genannt) vorbehalten, die auf der Veredelungsunterlage „Pistacia terebinthus“ (Terpentin-Pistazie, umgangssprachlich „Scornabeccu“) angebaut werden.

Auf jeder Anbaufläche sind höchstens 5 % Pflanzen anderer Kultivare als „Napoletana“ und/oder andere Veredelungsunterlagen als „Pistacia terebinthus“ zulässig.

In jedem Fall ist ein Produkt, das von anderen Pflanzen als dem Kultivar „Napoletana“ oder von anderen Veredelungsunterlagen als von „Pistacia terebinthus“ stammt, von der Zertifizierung ausgeschlossen.

„Pistacchio di Raffaldi“ muss beim Inverkehrbringen folgende physikalische und organoleptische Eigenschaften aufweisen:

- Gesamtertrag des Öls > 30 %;
- Farbe der Früchte: grün, Chlorophyll a/b-Verhältnis:  $\geq 1,3$ ;
- Geschmack: süß, angenehm und ausgeprägt;
- Feuchtigkeitsgehalt:  $\leq 6,5$  %;
- Palmitoleinsäuregehalt:  $\geq 0,7$  %;
- längliche Form.

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

—

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

Anpflanzung, Anbau, Ernte, Trocknung, Entfernung der Außenhaut, der Schale und der Haut.

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.



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

„Pistacchio di Raffaldi“ wird wie folgt in Verkehr gebracht:

- Produkt in der Schale, ohne Schale oder ohne Haut, das für die Verarbeitung und nicht für den Endverbraucher bestimmt ist: in Beuteln aus Stoff und/oder einem anderen geeigneten Material bis zu einem Gewicht von 25 kg;
- Produkt in der Schale, ohne Schale und ohne Haut, das für den Endverbraucher bestimmt ist: in geeigneten transparenten oder mit einem transparenten Fenster versehenen Verpackungen, durch die das Produkt sichtbar ist.

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

Auf den Verpackungen und/oder Beuteln muss neben dem grafischen EU-Symbol für g. U. und dem nachstehend beschriebenen Logo in gut lesbarer, unverwischbarer und deutlich von allen anderen schriftlichen Angaben unterscheidbarer Schrift die Bezeichnung „Pistacchio di Raffaldi“ erscheinen.

Das Logo zur Kennzeichnung von „Pistacchio di Raffaldi“ besteht aus einem Rechteck, das die grafische Abbildung eines Zweigs der Pistazienpflanze mit drei ovalen Blättern und vier Pistazien in aufgeplatzter Schale enthält. Unter dem Rechteck ist in Großbuchstaben in der Schriftart Gotham medium der Name „PISTACCHIO DI RAFFALDI D.O.P.“ angebracht.



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

Das Erzeugungsgebiet von „Pistacchio di Raffaldi“ befindet sich innerhalb der Grenzen der Verwaltungsgebiete folgender Gemeinden der Provinz Agrigento: Raffadali, Joppolo Giancaxio, Santa Elisabetta, Agrigento, Cianciana, Favara, Racalmuto, Sant'Angelo Muxaro, San Biagio Platani, Cattolica Eraclea, Casteltermini, Santo Stefano Quisquina, Aragona, Comitini, Grotte, Montallegro, Alessandria della Rocca, Siculiana, Realmonte, Naro, Porto Empedocle, Castrolibero, Campobello di Licata, Ribera, Canicatti, Palma di Montechiaro, Ravanusa, Camastra sowie Montedoro und Serradifalco in der Provinz Caltanissetta.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Pistazienanbau hat sich seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts stark ausgebreitet; ganze Weiden und brachliegende Flächen wurden zu Pistazienhainen umgewandelt, und die Anbaupflanze wurde zur tragenden Säule des gesamten Agrar- und Wirtschaftssektors in dem Gebiet.

Das Erzeugungsgebiet zeichnet sich durch Böden kalkhaltigen Ursprungs aus, die typisch für die Evaporit-Folge sind, sowie ein subtropisches, weitgehend trockenes Mittelmeerklima mit langen und wasserarmen Sommerperioden, Regenreichtum während der Herbst- und Wintermonate, ausgeprägten Temperaturschwankungen zwischen der Tages- und Nachtzeit und Mindesttemperaturen, die sich selten um den Gefrierpunkt bewegen.

Die Nutzung und die Wahl der Terpentin-Pistazie (*Pistacia terebinthus*) als Veredelungsunterlage, die gut an große Dürreperioden angepasst ist, die Beschaffenheit des kalkhaltigen Substrats und das Anlegen der Anpflanzungen, die nach Süden ausgerichtet und der Sonnenstrahlung ausgesetzt sind, bilden zusammen Faktoren, die das Ergebnis bewusster Entscheidungen des Menschen sind und die Erzeugung einer Frucht mit besonderen Qualitätsmerkmalen wie z. B. einem hohen Ölertrag ermöglichen. Dieses Merkmal wird durch die hohen Umgebungstemperaturen in der Sommerzeit begünstigt, die während der Entstehung der Früchte zu einer verstärkten Bildung von Fettsäuren, dem Grundbestandteil der Öle dieser Pistazie, führen. Untersuchungen zum Klima im Gebiet von „Pistacchio di Raffaldi“ haben ergeben, dass im Vergleich zu anderen Pistazienanbaugebieten Ostsiziliens während der Trockenperiode stärkere Temperaturschwankungen auftreten und die monatlichen Durchschnittstemperaturen höher und von größeren Temperaturspitzen gekennzeichnet sind.

Weitere besondere Merkmale sind der süße, angenehme und ausgeprägte Geschmack, der mit der Bodenbeschaffenheit der Anbauflächen zusammenhängt. Es ist allgemein bekannt, dass die Aufnahme von Nährstoffen vom pH-Wert des Bodens abhängt und dass pH-Werte über 7 einige Makronährstoffe wie Calcium, Phosphor, Kalium und Magnesium begünstigen. Bei den in dem Erzeugungsgebiet von „Pistacchio di Raffaldi“ entnommenen Proben wurde festgestellt, dass es sich tendenziell um sub-alkalische Böden mit pH-Werten von über 7,5 handelt.

Die Früchte von „Pistacchio di Raffaldi“ verfügen über ein komplexes Fettsäureprofil mit einem Palmitoleinsäuregehalt von mindestens 0,7 %.

Die menschliche Komponente äußert sich in der Fertigkeit, „Pistacchio di Raffaldi“ in einer besonderen Erziehungsform anzubauen, bei der die Pflanze so niedrig gehalten wird, dass die unteren Äste beinahe den Boden berühren. Diese Art des Anbaus, die ursprünglich entstand, um die Ernte zu erleichtern, die manuell erfolgt und bei der die stufenweise Reifung der Rispen vermieden wird, hat im Laufe der Jahre auch das Landschaftsbild geprägt.

So wurde der Bauer dank dieser jahrhundertealten Tätigkeit zum wichtigsten Akteur dieser Veränderungen: Er verstand es, die optimalen Umweltmerkmale und -bedingungen auszuwählen, er erwarb ein spezielles fachliches Können, und er schuf eine Landschaft, durch die sich das Erzeugungsgebiet in besonderer Weise auszeichnet.

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

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation ist abrufbar unter folgendem Link:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>.

oder direkt über die Homepage des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten (<http://www.politicheagricole.it>), durch Anklicken von „Qualità“, dann von „Prodotti DOP IGP e STG“ (links auf dem Bildschirm) und anschließend von „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE“.

---



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



Amt für Veröffentlichungen  
der Europäischen Union  
L-2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

DE