

Amtsblatt der Europäischen Union

C 136



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

64. Jahrgang
19. April 2021

Inhalt

I *Entschlüsse, Empfehlungen und Stellungnahmen*

STELLUNGNAHMEN

Europäische Kommission

2021/C 136/01	Stellungnahme der Kommission vom 16. April 2021 zum Plan für die vor der Endlagerung zu erfolgende Behandlung radioaktiver Abfälle, die bei der Stilllegung und dem Abbau des Lagers für radioaktive Abfälle Maišiagala in Litauen anfallen	1
---------------	---	---

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2021/C 136/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10199 — Goldman Sachs/Advania) ⁽¹⁾	3
---------------	--	---

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Rat

2021/C 136/03	Mitteilung an bestimmte Personen und Einrichtungen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2010/413/GASP des Rates und nach der Verordnung (EU) Nr. 267/2012 des Rates über restriktive Maßnahmen gegen Iran unterliegen	4
---------------	---	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

Europäische Kommission

2021/C 136/04	Euro-Wechselkurs — 16. April 2021	5
2021/C 136/05	Mitteilung der Kommission	6

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2021/C 136/06	Mitteilung an die Wirtschaftsbeteiligten — Neue Runde von Anträgen auf Aussetzung der autonomen Zollsätze des Gemeinsamen Zolltarifs für bestimmte gewerbliche und landwirtschaftliche Waren	7
---------------	--	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2021/C 136/07	Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	8
2021/C 136/08	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission	11
2021/C 136/09	Veröffentlichung der geänderten Produktspezifikation nach Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates	19

I

(Entschlüsse, Empfehlungen und Stellungnahmen)

STELLUNGNAHMEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

STELLUNGNAHME DER KOMMISSION

vom 16. April 2021

zum Plan für die vor der Endlagerung zu erfolgende Behandlung radioaktiver Abfälle, die bei der Stilllegung und dem Abbau des Lagers für radioaktive Abfälle Maišiagala in Litauen anfallen

(Nur der litauische Text ist verbindlich)

(2021/C 136/01)

Die nachstehende Bewertung erfolgt gemäß den Bestimmungen des Euratom-Vertrags und unbeschadet möglicher weiterer Prüfungen, die gemäß dem Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union und den aus ihm und dem abgeleiteten Recht erwachsenden Pflichten durchzuführen sind. ⁽¹⁾

Am 17. September 2020 hat die Europäische Kommission von der Regierung Litauens gemäß Artikel 37 Euratom-Vertrag die Allgemeinen Angaben zum Plan für die vor der Endlagerung zu erfolgende Behandlung radioaktiver Abfälle ⁽²⁾, die bei der Stilllegung und dem Abbau des Lagers für radioaktive Abfälle Maišiagala in Litauen anfallen, erhalten.

Auf der Grundlage dieser Angaben und zusätzlicher Informationen, die von der Kommission am 18. Dezember 2020 und 29. Januar 2021 angefordert und von den litauischen Behörden am 14. Januar 2021 und 1. Februar 2021 vorgelegt wurden, sowie nach Anhörung der Sachverständigengruppe gelangt die Kommission zu folgender Stellungnahme:

1. Die Entfernung des Standorts zur nächstgelegenen Landesgrenze eines anderen Mitgliedstaats (der Republik Polen) beträgt 125 km. Nach Polen ist mit einer Entfernung von 130 km die Republik Lettland der nächstgelegene Mitgliedstaat. Die Landesgrenze des Nachbarlandes Republik Belarus befindet sich in einer Entfernung von 50 km.
2. Im normalen Stilllegungs- und Abbaubetrieb haben die Ableitungen gasförmiger radioaktiver Stoffe voraussichtlich keine gesundheitlich signifikante Exposition der Bevölkerung eines anderen Mitgliedstaats oder eines Drittlands zur Folge, wobei die Dosisgrenzwerte der Richtlinie 2013/59/Euratom des Rates über die grundlegenden Sicherheitsnormen ⁽³⁾ zugrunde gelegt werden.
3. Beim normalen Abbaubetrieb werden keine flüssigen radioaktiven Stoffe abgeleitet.

⁽¹⁾ Zum Beispiel sind gemäß dem Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union Umweltaspekte näher zu prüfen. Die Kommission verweist unter anderem auf die Richtlinie 2011/92/EU über die Umweltverträglichkeitsprüfung bei bestimmten öffentlichen und privaten Projekten (in der durch die Richtlinie 2014/52/EU geänderten Fassung), die Richtlinie 2001/42/EG über die Prüfung der Umweltauswirkungen bestimmter Pläne und Programme, die Richtlinie 92/43/EWG zur Erhaltung der natürlichen Lebensräume sowie der wildlebenden Tiere und Pflanzen und auf die Richtlinie 2000/60/EG zur Schaffung eines Ordnungsrahmens für Maßnahmen der Gemeinschaft im Bereich der Wasserpolitik.

⁽²⁾ Ableitung radioaktiver Stoffe im Sinne der Nummer 1 der Empfehlung 2010/635/Euratom der Kommission vom 11. Oktober 2010 zur Anwendung des Artikels 37 des Euratom-Vertrags (ABl. L 279 vom 23.10.2010, S. 36).

⁽³⁾ Richtlinie 2013/59/Euratom des Rates vom 5. Dezember 2013 zur Festlegung grundlegender Sicherheitsnormen für den Schutz vor den Gefahren einer Exposition gegenüber ionisierender Strahlung (ABl. L 13 vom 17.1.2014, S. 1).

4. Feste radioaktive Abfälle sowohl aus dem Abbau als auch aus dem Betrieb werden vor dem Transport zum Standort des KKW Ignalina in Litauen zur weiteren Handhabung, Behandlung und Lagerung vor Ort zwischengelagert.

Nicht radioaktive feste Abfälle und Reststoffe werden aus der behördlichen Kontrolle zur Entsorgung als konventionelle Abfälle bzw. zur Wiederverwendung oder Wiederverwertung entlassen, wobei die Freigabekriterien der Richtlinie über die grundlegenden Sicherheitsnormen (Richtlinie 2013/59/Euratom) einzuhalten sind.

5. Im Falle einer nicht geplanten Freisetzung radioaktiver Stoffe nach einem Störfall der in den Allgemeinen Angaben betrachteten Art und Größenordnung wären die Dosen, die von der Bevölkerung eines anderen Mitgliedstaats oder eines Drittlands wahrscheinlich aufgenommen würden, unter Berücksichtigung der Referenzwerte der Richtlinie 2013/59/Euratom über die grundlegenden Sicherheitsnormen gesundheitlich nicht signifikant.

Die Kommission gelangt somit zu dem Schluss, dass nicht davon auszugehen ist, dass die Durchführung des Plans für die vor der Endlagerung zu erfolgende Behandlung radioaktiver Abfälle aller Art, die bei der Stilllegung und dem Abbau des Lagers für radioaktive Abfälle Maišiagala in Litauen anfallen, im Normalbetrieb oder bei einem Störfall der in den Allgemeinen Angaben betrachteten Art und Größenordnung eine gesundheitlich signifikante radioaktive Kontamination des Wassers, Bodens oder Luftraums eines anderen Mitgliedstaats oder eines Drittlands verursachen wird, wobei die Bestimmungen der Richtlinie 2013/59/Euratom über die grundlegenden Sicherheitsnormen zugrunde gelegt werden.

Brüssel, den 16. April 2021

Für die Kommission
Kadri SIMSON
Mitglied der Kommission

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.10199 — Goldman Sachs/Advania)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 136/02)

Am 6. April 2021 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32021M10199 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

*(Informationen)*INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

RAT

**Mitteilung an bestimmte Personen und Einrichtungen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem
Beschluss 2010/413/GASP des Rates und nach der Verordnung (EU) Nr. 267/2012 des Rates über
restriktive Maßnahmen gegen Iran unterliegen**

(2021/C 136/03)

Folgenden Personen und Einrichtungen, die in Anhang II Teil I des Beschlusses 2010/413/GASP des Rates ⁽¹⁾ und in Anhang IX Teil I der Verordnung (EU) Nr. 267/2012 des Rates ⁽²⁾ über restriktive Maßnahmen gegen Iran aufgeführt sind, werden nachstehende Informationen zur Kenntnis gebracht: Herrn Anis NACCACHE (Nr. 13), Herrn Davoud BABAEI (Nr. 23) sowie den Einrichtungen Armed Forces Geographical Organisation (Nr. 2), Shahid Ahmad Kazemi Industrial Group (Nr. 38) und Organisation of Defensive Innovation and Research (SPND) (Nr. 153).

Auch folgenden Personen, die in Anhang II Teil I des Beschlusses 2010/413/GASP und Anhang IX Teil II der Verordnung (EU) Nr. 267/2012 über restriktive Maßnahmen gegen Iran aufgeführt sind, werden nachstehende Informationen zur Kenntnis gebracht: Konteradmiral Ali FADAVI (Nr. 2) und Herrn Mohammad Ali JAFARI (Nr. 6).

Der Rat beabsichtigt, die restriktiven Maßnahmen gegen die oben genannten Personen und Einrichtungen mit neuen Begründungen aufrechtzuerhalten. Den betreffenden Personen und Einrichtungen wird hiermit mitgeteilt, dass sie bis zum 28. April 2021 beim Rat unter der nachstehenden Anschrift beantragen können, die vorgesehene Begründung für ihre Benennung zu erhalten.

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË
E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ ABl. L 195 vom 27.7.2010, S. 39.

⁽²⁾ ABl. L 88 vom 24.3.2012, S. 1.

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

16. April 2021

(2021/C 136/04)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1986	CAD	Kanadischer Dollar	1,4986
JPY	Japanischer Yen	130,37	HKD	Hongkong-Dollar	9,3152
DKK	Dänische Krone	7,4368	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6725
GBP	Pfund Sterling	0,86793	SGD	Singapur-Dollar	1,5980
SEK	Schwedische Krone	10,1055	KRW	Südkoreanischer Won	1 335,70
CHF	Schweizer Franken	1,1011	ZAR	Südafrikanischer Rand	17,0967
ISK	Isländische Krone	151,90	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,8157
NOK	Norwegische Krone	10,0180	HRK	Kroatische Kuna	7,5668
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	17 420,96
CZK	Tschechische Krone	25,927	MYR	Malaysischer Ringgit	4,9466
HUF	Ungarischer Forint	361,10	PHP	Philippinischer Peso	58,001
PLN	Polnischer Zloty	4,5509	RUB	Russischer Rubel	90,8921
RON	Rumänischer Leu	4,9263	THB	Thailändischer Baht	37,420
TRY	Türkische Lira	9,6692	BRL	Brasilianischer Real	6,7400
AUD	Australischer Dollar	1,5459	MXN	Mexikanischer Peso	23,8806
			INR	Indische Rupie	89,2355

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

MITTEILUNG DER KOMMISSION

(2021/C 136/05)

Die Kulturhauptstädte Europas 2025 sind Chemnitz (Deutschland) und Nova Gorica (Slowenien).

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Mitteilung an die Wirtschaftsbeteiligten

Neue Runde von Anträgen auf Aussetzung der autonomen Zollsätze des Gemeinsamen Zolltarifs für bestimmte gewerbliche und landwirtschaftliche Waren

(2021/C 136/06)

Die Wirtschaftsbeteiligten werden davon in Kenntnis gesetzt, dass der Kommission im Einklang mit den verwaltungstechnischen Vorschriften in der Mitteilung der Kommission zu den autonomen Zollaussetzungen und Zollkontingenten (2011/C 363/02) ⁽¹⁾ Anträge auf Zollaussetzung für die Runde im Januar 2022 übermittelt wurden.

Die Liste der Waren, für die eine Zollaussetzung beantragt wird, kann auf der thematischen Website der Kommission (Europa-Website) zur Zollunion ⁽²⁾ abgerufen werden.

Die Wirtschaftsbeteiligten werden ebenfalls darüber unterrichtet, dass der Kommission Einwände gegen neue Anträge über die nationalen Verwaltungen bis spätestens zur zweiten, für den 17. Juni 2021 anberaumten Sitzung der Gruppe „Wirtschaftliche Tariff Fragen“ zu übermitteln sind.

Interessierten Wirtschaftsbeteiligten wird empfohlen, die Liste regelmäßig einzusehen, um sich über den Status der Anträge zu informieren.

Weitere Informationen zum Verfahren der Aussetzung der autonomen Zolltarife sind auf der Europa-Website zu finden:

http://ec.europa.eu/taxation_customs/customs/customs_duties/tariff_aspects/suspensions/index_de.htm

⁽¹⁾ ABl. C 363 vom 13.12.2011, S. 6.

⁽²⁾ http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds2/susp/susp_home.jsp?Lang=de

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2021/C 136/07)

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

EINZIGES DOKUMENT

„VÄRMLÄNSKT SKRÄDMJÖL“**EU-Nr.: PGI-SE-02414 — 5.4.2018****g. U. () g. g. A. (X)****1. Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Värmländskt skrädmjöl“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Schweden

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

„Värmländskt skrädmjöl“ ist die Bezeichnung für Mehl, das aus geröstetem Hafer der Pflanzenart Saathafer (*Avena sativa* L.), einem traditionell in Värmland angebauten Getreide, mit Mühlsteinen gemahlen wird.

Das Mehl mit der g. g. A. „Värmländskt skrädmjöl“ hat folgende Merkmale:

Farbe: blassgelb – erinnert an den hellen Farbton von Zwiebelschalen

Duft: frisch gedroschenes Getreide, abgerundet, fleischig und nussig mit Röstaromen

Geschmack: harmonisch mit Röstnoten, Nuancen von Nüssen und einem langen, angenehmen Nachgeschmack

Beschaffenheit: Pulver mit einer Korngröße von 0,2–0,3 mm

Proteingehalt: 9–14 %

Fettgehalt: 4–7 %

Kohlenhydrate: 60–75 %

(¹) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

Rohstoffe: „Värmländskt skrädmjöl“ wird aus Saathafer (*Avena sativa* L) hergestellt, der in dem unter Punkt 4 beschriebenen geografischen Gebiet angebaut wird. Die derzeit verwendete Sorte Symphony weist eine frühe Reife und große Körner mit geringen Größenunterschieden sowie einen mittleren Fettgehalt auf (Tausendkornmasse ca. 45 g, Rohfettgehalt ca. 4,8 % und Proteingehalt ca. 10 % in der Trockenmasse).

Für die Erzeugung von „Värmländskt skrädmjöl“ haben der Fettgehalt und die Korngröße entscheidende Bedeutung.

Die Größe und die Größenunterschiede der Körner sind vor allem wichtig für das Rösten und Entspelzen. Für eine gleichmäßige Röstung müssen die Haferkörner eine möglichst homogene Größe aufweisen. Der verwendete Hafer hat eine Korngröße von 2–4 mm und einen Wassergehalt ≤ 14 %.

Der Fettgehalt ist vor allem wichtig für das Mahlen. Hafer ist ein Getreide mit einem relativ hohen Fettgehalt. Ein hoher Fettgehalt bewirkt, dass das Mehl beim Mahlen verklumpt und die Mhlsteine verschmiert. Für die Herstellung von „Värmländskt skrädmjöl“ werden daher nur Sorten mit einem Fettgehalt unter 5 % in der Trockenmasse verwendet.

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

Das gesamte Erzeugungsverfahren muss – vom Anbau der Rohstoffe bis zum Rösten, Entspelzen und Mahlen – in dem unter Punkt 4 genannten geografischen Gebiet stattfinden.

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

—

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

—

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

Das Erzeugungsgebiet von Mehl mit der g. g. A. „Värmländskt skrädmjöl“ umfasst die Provinz Värmland.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang beruht auf den besonderen Merkmalen des Erzeugnisses.

Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Die Provinz Värmland weist deutlich saure und karge Mineralböden mit einem geringen Anteil an organischer Substanz auf. Ihre Struktur verleiht diesen Böden ein gutes Wasserhaltevermögen. Das Klima zeichnet sich durch kalte, schneereiche Winter und relativ heiße Sommer aus. Im Frühjahr variieren die Temperaturen zwischen Werten unter dem Gefrierpunkt in der Nacht und über dem Gefrierpunkt am Tag. In Kombination mit dem Wasserhaltevermögen des Bodens führt dies zur Bildung von Eis, das im Herbst ausgesätes Getreide aus dem gefrorenen Boden drückt.

Aufgrund der natürlichen Bedingungen in Värmland entwickelte sich Ende des 16. Jahrhunderts, als sich Zuwanderer aus den östlichen Provinzen (dem heutigen Finnland) in Värmland ansiedelten, die Frühjahrssaat zur vorherrschenden Methode für den Getreideanbau.

Für die Erzeuger von „Värmländskt skrädmjöl“ beginnt die Herstellung mit dem Haferanbau. Das heißt, dass die Landwirte speziell für „Värmländskt skrädmjöl“ bestimmten Hafer mit einer Korngröße sowie einem Wasser- und Fettgehalt anbauen, der für die Erzeugung dieses Mehls in speziellen Mühlen geeignet ist.

Der Hafer, der in dem unter Punkt 4 beschriebenen geografischen Gebiet angebaut wird, wird gedroschen und bis auf einen maximalen Wassergehalt von 14 % getrocknet. Für die Herstellung von „Värmländskt skrädmjöl“ werden die Haferkörner in mit Birkenholz befeuerten Holzöfen geröstet, die eine gleichmäßige Temperaturkurve erzielen. Ständiges Rühren verhindert, dass die Körner während des Röstvorgangs anbrennen. Die Körner müssen kräftig und vollständig geröstet werden, damit das Mehl mit der g. g. A. „Värmländskt skrädmjöl“ seinen charakteristischen nussigen Duft und Geschmack erhält. Für eine gleichmäßige Röstung müssen die Haferkörner eine möglichst homogene Größe aufweisen.

Das in den Körnern verbliebene Wasser verdunstet während des Röstvorgangs, der etwa zwei Stunden dauert. Die exakte Dauer ist abhängig von der Temperatur und der Hafersorte. Am Ende des Röstvorgangs beträgt die Temperatur im Röstofen etwa 220 °C.

Nach dem Rösten werden die Körner entspelzt und die Kerne von den Spelzen getrennt. Zwischen zwei großen Mühlsteinen (deren Größe von Mühle zu Mühle variiert) werden die Kerne zu Mehl mit einer Partikelgröße zwischen 0,2 und 0,3 mm gemahlen. Der Müller prüft das Mehl mit der Hand und passt die Mühlsteine an, um die gewünschte Konsistenz zu erhalten.

Besonderheiten des Erzeugnisses:

Der Teil des Verarbeitungsprozesses, der am stärksten zu den Eigenschaften von „Värmländskt skrädmjöl“ beiträgt, ist das Rösten des Hafers. Durch das Rösten erhält „Värmländskt skrädmjöl“ seinen charakteristischen Duft nach frisch gedroschenem Getreide mit deutlichen Nussaromen sowie seinen abgerundeten und lange anhaltenden nussigen Geschmack mit ausgeprägten harmonischen Röstnoten. Wegen dieses Geschmacks ist „Värmländskt skrädmjöl“ heute als aromatische Zutat für verschiedene Gerichte und Backwaren gefragt.

Ursächlicher Zusammenhang:

Die Tradition des Haferanbaus geht auf das 16. Jahrhundert und die finnische Zuwanderung in Värmland zurück. Die Zuwanderer ließen sich in den dünn besiedelten Teilen der Provinz nieder und begannen Getreide einschließlich Hafer anzubauen. Aber Hafer zu mahlen, war schwierig. Zur Verbesserung der Mahlbarkeit musste Hafer entspelzt werden, wobei das Getreide zunächst von der Spreu getrennt wurde. Um die Spelzen zu entfernen, musste der Hafer getrocknet werden. Ursprünglich wurde er dazu in einem Brotbackofen oder in einer Sauna geröstet. Das Entspelzen verbesserte nicht nur die Mahlbarkeit des Hafers, sondern verlängerte auch die Haltbarkeit des Hafermehls.

Keyland (1919) berichtet in „Svensk vegetabilisk allmogekost“, dass mit dem Bau spezieller Mühlen für das Rösten, Entspelzen und Mahlen von Hafer in der Mitte des 19. Jahrhunderts begonnen wurde. Der Haferanbau und die Technik des Röstens, um das Entspelzen und Mahlen des Getreides zu vereinfachen, erlangte für die Ernährung der Menschen in Värmland große Bedeutung. Laut Keyland entwickelten sich das Entspelzen und die Verwendung von Hafer zu einer Spezialität der Provinz Värmland. „Vermutlich wurde Hafermehl in keiner anderen schwedischen Provinz in dem Maße für den menschlichen Verzehr verwendet wie hier.“

Die Erzeugung von „Värmländskt skrädmjöl“ ist abhängig von menschlichen Einflüssen, wobei die Zusammenarbeit zwischen Landwirt und Müller für die Qualität des Erzeugnisses von entscheidender Bedeutung ist. Diese Zusammenarbeit besteht darin, dass der Landwirt speziell für die Erzeugung von „Värmländskt skrädmjöl“ bestimmten Hafer mit einer Korngröße sowie einem Wasser- und Fettgehalt anbaut, der für die Verarbeitung in den Skrädmjöl-Mühlen geeignet ist. Der Müller wiederum passt das Rösten, Entspelzen und Mahlen an die Merkmale des Hafers an und stimmt die verschiedenen Erzeugungsschritte so ab, dass sie ein einheitliches Ganzes bilden.

Der komplette Prozess des Röstens, Entspelzens und Mahlens ist ein eigenes Handwerk und die Kenntnis der Eigenschaften des Rohstoffs und seines Verhaltens während der Verarbeitung sind der Schlüssel für die besonderen Merkmale von „Värmländskt skrädmjöl“.

Die Müller erkennen das Ende des Röstvorgangs an der Konsistenz und am Geschmack des Hafers und an der Farbe des beim Rösten entstehenden Rauchs. Die Technik wird in alten Aufzeichnungen aus Värmland beschrieben: „Wenn der Hafer zu Mehl verarbeitet werden sollte, war es angebracht, das Getreide in der Sauna zu trocknen. Dabei durfte die Temperatur nicht zu hoch sein, das Getreide sollte vielmehr langsam getrocknet werden. Es konnte gemahlen werden, wenn der Kern bei der Bissprobe zwischen den Zähnen zersprang.“ Für die Erzeugung von Mehl mit der g. g. A. „Värmländskt skrädmjöl“ sind daher die Kenntnisse des Müllers und seine Erfahrungen mit dem Rohstoff und dessen Verhalten beim Rösten, Entspelzen und Mahlen unerlässlich.

„Värmländskt skrädmjöl“ erfährt eine breite lokale Unterstützung und steht mit den damit verbundenen kulinarischen Traditionen im Mittelpunkt von Veranstaltungen in den Dörfern vor Ort. Zudem hat das Mehl als aromatische Zutat für verschiedene Gerichte und Backwaren eine größere Verbreitung gefunden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan_skradmjol_2020_05_28.pdf

Der Abstand zwischen den Rebzeilen ist ein Schlüsselement bei der Berechnung der exponierten Fläche der Pflanzendecke, anhand deren die Höhe des Ertrags berechnet wird, der durch eine Rebfläche der Ursprungsbezeichnung erzielt werden kann. Damit die Überprüfbarkeit dieser Vorschrift gewährleistet ist, wird die Definition des durchschnittlichen Abstands ebenfalls in die Produktspezifikation aufgenommen.

Diese neuen Regeln werden der Produktspezifikation hinzugefügt und sind im Einzigem Dokument unter der Nummer 1.5 „Weinbereitungsverfahren“ aufgeführt.

3. Regeln für die Spalierziehung und die Blatthöhen

In Kapitel I Abschnitt VI Nummer 1 Buchstabe c: Die Regel zur Höhe des Spalierlaubs wird zur Anpassung an Rebflächen mit einem durchschnittlichen Abstand zwischen den Rebzeilen zwischen 1,6 m und 2 m sowie an Rebflächen mit einem durchschnittlichen Abstand zwischen den Rebzeilen von höchstens 1,6 m geändert. Für diese beiden Arten von Rebflächen gilt zusätzlich, dass „es durch die Höhe des Spalierlaubs möglich sein muss, dass eine äußere Pflanzendecke von mindestens 1,2 m² für die Erzeugung von einem Kilogramm Trauben vorhanden ist“.

Diese Ergänzungen bezüglich der Vorgehensweise der Erzeuger garantieren eine ausreichende exponierte Blattfläche, damit die Trauben einen zufriedenstellenden Reifegrad erreichen können. Die Ergänzungen wurden notwendig, weil diese Art von Wein im Weinbaugebiet des Jura aus Reben erzeugt wird, die mittels Verringerung des Abstands zwischen den Rebzeilen mit einer höheren Dichte als der Mindestpflanzdichte gepflanzt wurden.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

4. Durchschnittlicher Traubenhöchstertag pro Parzelle und Erträge

In Kapitel I Abschnitt VI Nummer 1 Buchstabe d wird der durchschnittliche Traubenhöchstertag auf 16 000 kg/ha für Weinbauparzellen mit einem durchschnittlichen Abstand zwischen den Rebzeilen von höchstens 1,6 m erhöht. Diese Rebflächen verfügen über eine höhere Dichte als Rebflächen, die mit einem durchschnittlichen Abstand zwischen den Rebzeilen von mehr als 1,6 m bepflanzt sind. Aufgrund anderer Regeln für die Reberziehung tragen diese Reben mehr Trauben.

In Abschnitt VIII Nummer 1 wird der Ertrag für Weinbauparzellen mit einem durchschnittlichen Abstand zwischen den Rebzeilen von höchstens 1,6 m auf 78 hl/ha erhöht. Bei dichter gepflanzten Reben werden der Ertrag und der Höchstertag der Parzelle erhöht, weil die Pflanzdichte und die Höhe des Spalierlaubs dieses Produktivitätsniveau ermöglichen und gleichzeitig die erwartete Qualität gewährleistet bleibt.

Der Ertrag liegt für Rebflächen mit einem durchschnittlichen Abstand zwischen den Rebzeilen zwischen 1,6 m und 2 m weiterhin bei 74 hl/ha.

Es wird ein Absatz mit der Vorgabe hinzugefügt, dass bei nicht erfolgter Abgabe der Vorabmeldung der zur Erzeugung von Weinen mit der Ursprungsbezeichnung genutzten Parzellen (eine Meldepflicht, die bereits in Kapitel II der Produktspezifikation in der 2011 genehmigten Fassung genannt war) für die betreffende Ernte der Höchstertag der Ursprungsbezeichnung „Côtes du Jura“ (Weißwein) gilt, wenn dieser niedriger ist als der für die Bezeichnung „Crémant du Jura“ zulässige Ertrag. Diese Vorabmeldung erleichtert die Kontrolle der spezifischen Erzeugungsbedingungen für den „Crémant du Jura“, die zu einem höheren Ertrag als bei Stillweinen aus dem geografischen Gebiet führen.

In Kapitel I Abschnitt VIII Nummer 2 — Beginn der Erzeugung — wird der Zielettrag auf 90 hl/ha für Weinbauparzellen mit einem durchschnittlichen Abstand zwischen den Rebzeilen von höchstens 1,6 m erhöht.

Der Zielettrag liegt für Rebflächen mit einem durchschnittlichen Abstand zwischen den Rebzeilen zwischen 1,6 m und 2 m weiterhin bei 80 hl/ha.

Diese Änderungen bezüglich der Erträge sind eine Folge der im Weinbaugebiet des Jura beobachteten Ertragsentwicklungen auf Rebflächen, die für die Herstellung des Crémant bestimmt sind. Die Erträge können für die Rebflächen mit den höchsten Pflanzdichten bis zu den angegebenen Werten erhöht werden. Die vorgeschriebene exponierte Mindestblattfläche gewährleistet eine zufriedenstellende Reifung in Anbetracht der erwarteten Qualität der Ernte.

Die Änderung des Höchstertags erfolgt unter Nummer 1.5.2 des Einzigem Dokuments.

5. **Andere Anbauverfahren**

In Kapitel I Abschnitt VI Nummer 2 Buchstabe a: Die maximale Zeilenlänge auf den steilsten Parzellen ohne Regenwasserrückgewinnung wird durch die Verpflichtung, die angelegte oder spontan gewachsene Vegetation zu kontrollieren, ersetzt. Diese neue Regel ermöglicht einen besseren Erosionsschutz und berücksichtigt die Entwicklung der kontrollierten Begrünung der Rebfläche.

In Kapitel I Abschnitt VI Nummer 2 Buchstabe a und b: Der Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Regeln und ihre eingeschränkte Anwendung nur auf Neuanpflanzungen werden aufgehoben.

Aufgrund der festgestellten Anbauverfahren ist die Festlegung möglich, dass diese Regeln für alle Rebflächen gelten.

Diese Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

6. **Beginn der Traubenlese**

In Kapitel I Abschnitt VII Nummer 1 Buchstabe a wird kein Datum mehr für den Beginn der Traubenlese vorgegeben. Der Zeitpunkt der Lese wird vom Erzeuger für jede seiner Parzellen entsprechend dem Reifefortschritt und unter Einhaltung des in der Produktspezifikation festgelegten Mindestzuckergehalts der Trauben festgelegt.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

7. **Abfüllung in Flaschen**

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 2 Buchstabe c wird folgender Wortlaut hinzugefügt: „Die Abfüllung ist nur für Grundweine zulässig, die die organoleptische Prüfung gemäß den im Kontrollplan festgelegten Bedingungen bestanden haben.“

Diese Regel wird aufgenommen, um bei Grundweinen die Schaumbildung zu verhindern, die zu Fehlern des Enderzeugnisses führen würde.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

8. **Lagerhaltung**

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 4: Es wird festgelegt, dass der Nachweis eines bestimmten Ortes für die Lagerung von verpackten Erzeugnissen auch für Weine auf der Feinhefe gilt. So wird die erwartete Qualität der Schaumbildung, ein entscheidender Schritt für diese Art von Wein, gewährleistet und eine Kontrolle ist leichter möglich.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

9. **Ursächlicher Zusammenhang**

In Kapitel I Abschnitt X Nummer 3 wird im ersten Absatz in dem Satz „Die in der Produktspezifikation genannten Erzeugungsbedingungen tragen zum Erhalt dieser Böden bei (Grünstreifen usw.) und vermindern das Erosionsrisiko.“ der Ausdruck „Begrenzung der Zeilenlänge“ gestrichen.

Diese Streichung ist auf die Einführung einer neuen Regel für die Reberziehung zurückzuführen: Die Verpflichtung, die angelegte oder spontan gewachsene Vegetation zu kontrollieren (in Abschnitt VI Nummer 2 Reberziehung), ersetzt die Regeln zur Begrenzung der Zeilenlänge. Die neue Regel ermöglicht einen besseren Erosionsschutz und berücksichtigt die Entwicklung der kontrollierten Begrünung der Rebfläche.

Diese Änderung erfolgt im Einzigen Dokument in dem Abschnitt „Ursächlicher Zusammenhang“ unter Nummer 1.8.

10. **Übergangsmaßnahmen**

In Kapitel I Abschnitt XI Nummer 1: Für Parzellen, die vor dem 1. August 1994 bepflanzt wurden und nicht der Mindestpflanzdichte entsprechen, endet der Übergangszeitraum, in dem für ihre Ernte weiterhin das Recht auf die kontrollierte Ursprungsbezeichnung in Anspruch genommen werden kann, nach der Ernte 2024, während dieses Recht zuvor bis zum Zeitpunkt der Rodung der Rebstöcke in Anspruch genommen werden konnte.

Es wird festgelegt, dass für diese Parzellen dieselben weiteren Regeln für die Reberziehung und die Erträge gelten wie für Rebflächen mit einem durchschnittlichen Abstand zwischen den Rebzeilen zwischen 1,6 m und 2 m.

Abschnitt XI Nummer 3 wird aufgehoben. Der Zeitraum, in dem für die Abfüllung die Inanspruchnahme einer besonderen Maßnahme bezüglich des Datums der Vermarktung an den Verbraucher möglich war, ist verstrichen.

Diese Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

11. Vorabmeldung der zur Erzeugung der Weine mit der Ursprungsbezeichnung genutzten Parzellen

In Kapitel II Abschnitt I Nummer 1: Der letzte Termin für die Abgabe dieser Vorabmeldung bzw. für die Kündigung ihrer stillschweigenden Verlängerung wird vom 1. auf den 30. Juni verschoben, damit die Erzeuger die Charakteristik der kommenden Ernte besser einschätzen und fundierter über die Verwendung der Trauben entscheiden können.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

12. Anspruchserklärung

In Kapitel II Abschnitt I Nummer 5: Die Angaben in dieser Erklärung müssen zwingend durch die Losnummer des Grundweins ergänzt werden, um die Rückverfolgbarkeit nach der organoleptischen Prüfung (Grundwein) zu gewährleisten.

Durch diese Angabe wird die Einhaltung der Verpflichtung gestärkt, dass bei der Herstellung des „Crémant du Jura“ Grundweine, die zu Fehlern des Enderzeugnisses führen könnten, ausgeschlossen werden.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

13. Wichtigste zu kontrollierende Punkte und Bewertungsverfahren

In Kapitel III Abschnitt I: Die Übersicht über die wichtigsten zu kontrollierenden Punkte und die entsprechenden Bewertungsverfahren wird im Hinblick auf einige der Änderungen in Kapitel I und zur detaillierteren Darstellung einiger Bewertungsverfahren aktualisiert.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

14. Verweise auf die Kontrollstelle

In Kapitel III Abschnitt I: Die redaktionellen Regeln dieses Teils wurden seit der Genehmigung der Produktspezifikation im September 2011 dahin gehend geändert, dass nicht mehr der vollständige Verweis auf die Kontrollbehörde aufgeführt wird, wenn die Kontrollen von einer Zertifizierungsstelle durchgeführt werden.

Der Verweis auf die Akkreditierungsnorm der Kontrollstelle durch die nationale Akkreditierungsstelle COFRAC wurde gestrichen, da sich dieser Verweis recht regelmäßig ändert, was bedeuten würde, dass die Produktspezifikation jedes Mal geändert werden müsste, damit sie die korrekten Angaben enthält.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

Crémant du Jura

2. Art der geografischen Angabe

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

5. Qualitätsschaumwein

4. Beschreibung des Weines/der Weine

Bei den Weinen handelt es sich um Qualitätsschaumweine (weiß oder rosé).

a) Bei Anreicherung des Mostes dürfen die Weine nach der Schaumbildung und vor dem Degorgieren einen Gesamtalkoholgehalt von 13 % vol nicht überschreiten.

- b) Der Gehalt an Gesamtsäure, an flüchtiger Säure, an Gesamtschwefeldioxid und an Zucker sowie der bei einer Temperatur von 20 °C gemessene Überdruck an Kohlensäure sind durch die EU-Rechtsvorschriften geregelt.

Der weiße Schaumwein wird hauptsächlich aus der Rebsorte Chardonnay B gewonnen und ist elegant und fein. Er verfügt über eine komplexe, jedoch diskrete Aromenpalette, bei der die Noten von Apfel, Brioche und Haselnuss häufig im Vordergrund stehen.

Der Rosé-Schaumwein wird in der Regel aus der Rebsorte Pinot noir N hergestellt und weist häufig Noten von roten Beerenfrüchten auf.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Gesamtsäuregehalt:	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	

5. Weinbereitungsverfahren

a. Spezifische önologische Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

- Die Verwendung von Holzchips ist untersagt.
- Bei der Herstellung von Rosé-Weinen darf önologische Holzkohle weder als solche noch als Bestandteil von Zubereitungen verwendet werden.
- Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren alle Verpflichtungen aus dem Unionsrecht und dem Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) einhalten.
- Die Kelterstätten müssen hinsichtlich der Annahme des Leseguts, der Kelteranlagen, der Pressen, der Beladung der Pressen, der Fraktionierung der Säfte und der Hygiene Vorgaben einhalten.

Anbauverfahren

Pflanzdichte

Die Mindestpflanzdichte beträgt 5 000 Rebstöcke pro Hektar, mit Ausnahme von auf Terrassen angepflanzten Reben.

Bei Reben, die nicht auf Terrassen angepflanzt sind, und bei Terrassen mit mindestens zwei Rebzeilen verfügt jeder Rebstock über eine Fläche von höchstens 2 m²; die Fläche ergibt sich durch Multiplikation der Abstände zwischen den Rebzeilen mit dem Abstand zwischen den Rebstöcken derselben Zeile. Bei diesen Reben darf der Abstand zwischen den Rebzeilen 2 m nicht überschreiten.

Um die Durchfahrt von Spezialmaschinen zu ermöglichen, dürfen in den Parzellen — höchstens alle sechs Rebzeilen — Gassen mit einer Breite zwischen 2 m und 3,2 m angelegt werden.

Der durchschnittliche Abstand zwischen den Rebzeilen wird ermittelt, indem die maximale Breite der Parzelle durch die Anzahl der Rebzeilen an der Stelle der maximalen Breite geteilt wird.

Schnittregeln

Die Reben werden im einfachen oder doppelten Guyot-Schnitt oder kurz geschnitten (Cordon-Royat-Erziehung), mit höchstens 20 Augen pro Stock und 120 000 Augen pro Hektar;

im einfachen oder doppelten Guyot-Schnitt hat der Stock auf dem langen Strecker höchstens zehn Augen, mit höchstens zwei Ersatzzapfen mit zwei Augen.

Beförderung des Leseguts

Das Lesegut darf nur in wasserdurchlässigen Behältern unter Bedingungen befördert werden, die die Unversehrtheit der Trauben und das Abfließen von Vorlaufmost gewährleisten.

b. Höchsterträge

Parzellen mit einem durchschnittlichen Abstand zwischen den Rebzeilen von höchstens 1,6 m

90 Hektoliter je Hektar

Parzellen mit einem durchschnittlichen Abstand zwischen den Rebzeilen zwischen 1,6 m und 2 m

80 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes Geografisches Gebiet

- a) Traubenlese, Weinbereitung, Weinausbau und Verpackung erfolgen im Gebiet der folgenden Gemeinden des Departements Jura gemäß dem amtlichen Gemeindeglossar von 2018, wie es vom zuständigen nationalen Institut am 16. November 2010 genehmigt wurde: Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Aiglepierre, Arbois, Arlay, Les Arsures, Augea, Aumont, Balanod, Baume-les-Messieurs, Beaufort, Bersaillin, Blois-sur-Seille, Brainans, Bréry, Buvilly, Césancey, La Chailleuse (davon nur die ehemalige Gemeinde Saint-Laurent-La-Roche), Champagne-sur-Loue, La Chapelle-sur-Furieuse, Château-Chalon, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Conliège, Courbouzon, Cousance, Cramans, Cuisia, Darbonnay, Digna, Domblans, L'Etoile, Frébuans, Frontenay, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Grozon, Ladoye-sur-Seille, Lavigny, Lons-le-Saunier, Le Louverot, Macornay, Mantry, Marnoz, Mathenay, Maynal, Menétrou-le-Vignoble, Mesnay, Messia-sur-Sorne, Miéry, Moiron, Molamboz, Monay, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montholier, Montigny-lès-Arsures, Montmorot, Mouchard, Nevy-sur-Seille, Orbagna, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Plainoiseau, Les Planches-près-Arbois, Poligny, Port-Lesney, Pretin, Pupillin, Quintigny, Revigny, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Saint-Amour, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Didier, Saint-Jean-d'Étreux, Saint-Lamain, Saint-Lothain, Sainte-Agnès, Salins-les-Bains, Sellières, Les Trois Châteaux, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal, Vadans, Val-Sonnnette (davon nur die ehemaligen Gemeinden Grusses, Vercia und Vincelles), Vaux-sur-Poligny, Vernantois, Le Vernois, Villeneuve-sous-Pymont, Villette-lès-Arbois und Voiteur.
- b) Weinbereitung, Weinausbau und Verpackung können ebenfalls im Gebiet der folgenden Gemeinden des Departements Jura gemäß dem amtlichen Gemeindeglossar von 2018 erfolgen, wie es vom zuständigen nationalen Institut am 16. November 2010 genehmigt wurde: Le Chateley, La Ferté, Hauteroche (davon nur die ehemalige Gemeinde Crançot) und Pont-du-Navoy.

7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Chardonnay B

Pinot gris G

Pinot noir N

Poulsard N — Ploussard

Savagnin blanc B

Trousseau N

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Angaben zum geografischen Gebiet

- a) Beschreibung der natürlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet von Bedeutung sind

Das geografische Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Crémant du Jura“ gehört zur natürlichen Region Revermont, die wie folgt begrenzt ist: — im Osten durch das erste Kalksteinplateau des Jura mit einer durchschnittlichen Höhe von 550 m, — im Westen durch die Ebene am östlichen Rand des Bressegrabens. Das Weinbaugebiet erstreckt sich — mit Unterbrechungen — über einen Landstreifen von 80 km Länge und 2-5 km Breite. Es ist hauptsächlich nach Westen ausgerichtet und liegt auf einer Höhe zwischen 300 m und 450 m.

Das Gebiet ist geprägt durch eine unterhalb des Hauptreliefs von Norden nach Süden verlaufende Kette lang gestreckter Hügel, die Senken mit der gleichen Ausrichtung um 50 m bis 100 m überragen. Diese Gestalt ist unmittelbar darauf zurückzuführen, dass sich der Jura im Zuge der Alpenhebung über die Bresse geschoben hat: — Das geradlinig verlaufende Hauptrelief entspricht dem Rand des ersten Juraplateaus, das geologisch aus einem Grundgestein aus hartem Kalkstein aus dem Mitteljura besteht und von einer dicken Schicht Mergel und Lehm aus der Trias und dem Lias unterlagert ist. — Bei den Hügeln handelt es sich um Fragmente (Schuppen), die aus dem Plateau herausgerissen und an den äußeren Rand der Überschiebung getragen wurden. Sie sind in der Regel in Nord-Süd-Richtung (2-3 km) länger bzw. breiter als in Ost-West-Richtung (0,5-1 km). Aufgrund der ausgeprägten Erosionsbeständigkeit dieser Kalksteinschuppen blieben sie als formgebende Elemente in der Landschaft des geografischen Gebiets erhalten. Die Senken weisen hingegen einen mergeligen Untergrund auf. Der Großteil der mächtigen Mergelschicht, die ursprünglich mehr als 200 m maß und während der Überschiebung stückweise in der Bresse abgelagert wurde, befindet sich in den Senken.

Die Erosion hat auf diesen brüchigen Mergel stark eingewirkt und eine markante Geländeform erzeugt. Die meisten abgegrenzten Weinbauparzellen befinden sich entweder am Hang unterhalb des bewaldeten Vorsprungs des Plateaus und am Fuße dieses Hanges oder an den am günstigsten ausgerichteten Hängen der Hügel. Kalk ist überall vorhanden. Dieses durchlässige und lösliche Gestein ist für Reben und insbesondere die Rebsorten des Jura gut geeignet. An den Hängen, die an das Kalksteinplateau angrenzen, sind die Böden vielgestaltig und weisen eine Mischung aus Mergel, Lehm und Kalkschotter auf.

Das geografische Gebiet hat ein kühles, ozeanisches Klima mit starken Niederschlägen, das von kontinentalen Einflüssen geprägt ist: Es gibt über das Jahr große Temperaturunterschiede, wobei der Durchschnitt bei 10,5 °C liegt. Die Sommer sind heiß und feucht. Die jährliche Niederschlagsmenge liegt bei über 1 000 mm und verteilt sich gut über das Jahr.

- b) Beschreibung der menschlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet von Bedeutung sind

Die Rebflächen des Jura bestehen schon seit der Römerzeit. Ab dem Jahr 1000 gibt es zahlreiche Zeugnisse über das Weinbaugebiet im Jura.

Die Ursprünge der Erzeugung von Schaumweinen im Jura reichen sehr weit zurück; das Herstellungsverfahren mit einer zweiten Gärung in der Flasche wird seit dem 17. Jahrhundert praktiziert. Die Erzeugung hat Tradition und selbst bei den kontrollierten Ursprungsbezeichnungen „Arbois“ und „L'Étoile“ war ein Teil der Erzeugung für die Bereitung von Schaumweinen vorgesehen. Diese Schaumweine aus dem Jura haben eine gewisse Bekanntheit erlangt. Im 20. Jahrhundert spezialisierten sich einige Winzerfamilien auf die Herstellung von Schaumweinen und verfeinerten die Techniken, um Weine mit starkem Ausdruck zu erzeugen — durch die Bewahrung der Unversehrtheit der Trauben, eine schonende Pressung und eine lange Lagerung „auf Latten“ für die zweite Gärung in der Flasche.

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Crémant du Jura“ wurde am 9. Oktober 1995 anerkannt. Die Erzeuger gaben daraufhin die Erzeugung von Schaumwein unter anderen kontrollierten Ursprungsbezeichnungen des Jura wie „Arbois“, „Côtes du Jura“ und „L'Étoile“ auf.

Die Rebsorten des Jura werden dort schon seit mehreren Jahrhunderten angebaut und die Winzer haben drei für das Jura typische Rebsorten ausgewählt: die Rebsorte Poulsard N, deren Anbau im Jura seit 1620 schriftlich bezeugt ist, die Rebsorte Trousseau N, für deren Anbau es seit 1732 eindeutige Nachweise gibt, und die Rebsorte Savagnin B, deren Vorhandensein für 1717 belegt ist. Zudem übernahmen die Winzer zwei Rebsorten aus dem benachbarten Weinbaugebiet Burgund: die Rebsorte Chardonnay B, die seit 1717 im Jura angebaut wird, und die Rebsorte Pinot noir N, die erstmals im Jahr 1385 unter dem Namen „Savagnin Noir“ schriftlich erwähnt wird. Diese Rebsorten bilden die Grundlage für die Erzeugung des „Crémant du Jura“.

Im Jahr 2009 wurden auf 310 Hektar ca. 17 000 Hektoliter weißer Schaumwein und 2 000 Hektoliter Rosé-Schaumwein erzeugt.

Angaben zur Qualität und zu den Merkmalen der Erzeugnisse

Der weiße Schaumwein wird hauptsächlich aus der Rebsorte Chardonnay B gewonnen und ist elegant und fein. Er verfügt über eine komplexe, jedoch diskrete Aromenpalette, bei der die Noten von Apfel, Brioche und Haselnuss häufig im Vordergrund stehen.

Der Rosé-Schaumwein wird in der Regel aus der Rebsorte Pinot noir N hergestellt und weist häufig Noten von roten Beerenfrüchten auf.

Ursächlicher Zusammenhang

Die Besonderheiten der Trauben gehen auf die mergeligen (lehmig-kalkigen) Böden zurück, die mit Kalkschotter bedeckt sind. In der Tiefe sind sie ständig kühl, während sie an der Oberfläche dank der dicken Schotterschicht gut erwärmt und entwässert werden. Die in der Produktspezifikation genannten Erzeugungsbedingungen (Grünstreifen usw.) tragen zum Erhalt dieser Böden bei und vermindern das Erosionsrisiko.

Die Tradition der Schaumweinerzeugung im Jura ermöglichte im Laufe der Generationen eine schrittweise Anpassung der überlieferten Techniken. Durch die Ablage der ganzen Trauben in wasserdurchlässigen Kisten und die sehr schonende allmähliche Pressung bleiben die wesentlichen Eigenschaften der Trauben und insbesondere das auf die natürliche Umgebung zurückgehende aromatische Potenzial erhalten.

Die Kelterstätten müssen daher strenge Vorgaben beachten und unterliegen einem ebenso strengen Zulassungsverfahren. Der lange Ausbau „auf der Hefe“ während der zweiten Gärung in der Flasche begünstigt die Entwicklung von Sekundäraromen und die Wiederherstellung von Besonderheiten, die mit dem Ursprung des Weins verbunden sind.

Im Jahr 1734 beschrieb der Winzer Chevalier aus Poligny detailliert die Methode, nach der er „sehr hellen Rosé in der Art der Weine aus der Champagne“ erzeugte. Seit Anfang des 17. Jahrhunderts ist die Erzeugung von Schaumwein mit dem bildhaften Ausdruck „vin fou“ (verrückter Wein) belegt, den ein Großhändler aus Arbois wieder bekannt gemacht hat.

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

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die fakultativen Angaben, deren Verwendung nach den EU-Vorschriften von den Mitgliedstaaten geregelt werden kann, sind auf den Etiketten in Schriftzeichen anzugeben, die sowohl in der Höhe als auch in der Breite höchstens doppelt so groß sind wie die Schriftzeichen, die für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendet werden.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Verpackung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets

Beschreibung der Bedingung:

- a) Alle Verarbeitungsschritte von der Ernte der Trauben bis zum Degorgieren erfolgen im geografischen Gebiet.
- b) Das Verpacken des Weins erfolgt im geografischen Gebiet, da die Herstellung durch eine zweite Gärung in der Flasche erfolgt.
- c) Die Abfüllung in Glasflaschen, in denen die Schaumbildung erfolgt, erfolgt ab dem 1. Dezember nach der Ernte.
- d) Die Weine werden nach einem Ausbau von mindestens zwölf Monaten nach dem Abfüllen zum Verbrauch in den Handel gebracht.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3639eb82-2655-461f-a811-87ed70ec6303

**Veröffentlichung der geänderten Produktspezifikation nach Genehmigung einer geringfügigen
Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des
Europäischen Parlaments und des Rates**

(2021/C 136/09)

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

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

EINZIGES DOKUMENT

„Mejillón de Galicia“/„Mexillón de Galicia“

EU-Nr.: PDO-ES-0165-AM02 — 18.9.2020

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

1. Name(n)

„Mejillón de Galicia“/„Mexillón de Galicia“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]

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

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

Bei dem Erzeugnis handelt es sich um frische Miesmuscheln der Art *Mytilus galloprovincialis*, die auf sogenannten Bateas (schwimmenden Plattformen oder Flößen) gezüchtet werden.

Die Schale der Muscheln besteht aus zwei gleich großen Kalkklappen, die mit einer dünnen Haut bedeckt sind, dem sogenannten Periostracum. Da die Rías Gallegas (galicische fjordähnliche Meeresarme) mit ihrer großen Vielfalt maritimer Flora und Fauna die wichtigste Produktionsregion sind, haften oft Seepocken, Armfüßer, Moostierchen und Algen am Periostracum.

Im Inneren der Muschel befindet sich der essbare Teil. Dieser ist normalerweise creme- bis orangefarben und besteht aus zwei fleischigen Lappen, die an den Rändern von einem gekrümmten, dunkelvioletten Band eingefasst sind.

Um unter der geschützten Ursprungsbezeichnung „Mejillón de Galicia“ frisch auf den Markt zu gelangen, müssen die Miesmuscheln gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ein Reinigungs- oder Versandzentrum durchlaufen. Um die Qualität und die charakteristischen Merkmale des Erzeugnisses aufgrund der geografischen Faktoren im Zusammenhang mit der Zucht nicht zu verändern, wird zur Reinigung der Miesmuscheln ausschließlich Meerwasser aus den Rías Gallegas der Provinzen A Coruña und Pontevedra verwendet.

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

Alle Vorgänge — von der Beschaffung der Muschelbrut bis hin zur Verarbeitung des Enderzeugnisses, bevor es für den Verkauf vorbereitet und in Verkehr gebracht wird — müssen innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets stattfinden.

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

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

—

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

Alle Verpackungen, die ursprungsrechtlich geschützte Miesmuscheln enthalten, werden von der Aufsichtsbehörde mit einem speziellen Etikett versehen. Auf diesem Etikett muss unter dem Logo deutlich die Bezeichnung „Denominación de Origen Mexillón de Galicia Protegida“ (geschützte Ursprungsbezeichnung Mexillón de Galicia) zu lesen sein. Außerdem müssen die Kontrollcodes auf dem Etikett vermerkt werden, mit denen die Miesmuscheln in Übereinstimmung mit den definierten Parametern eindeutig identifiziert werden können.

Die Erzeugnisse, in denen „Mejillón de Galicia DOP“ (Mejillón de Galicia (g. U.)) als Rohstoff verarbeitet wurde (einschließlich nach Durchlaufen eines technologischen Behandlungs- oder Konservierungsprozesses), dürfen in Verpackungen in den Handel gebracht werden, die neben der diskretionären Verwendung des EU-Logos die Aufschrift „Elaborado con Denominación de Origen Protegida Mejillón de Galicia“ (hergestellt mit Mejillón de Galicia (g. U.)) in der gleichen oder einer kleineren Schriftgröße tragen, und zwar immer dann, wenn

- die ursprungsgeschützten Miesmuscheln „Mejillón de Galicia DOP“ als solche ausgewiesen werden und die einzige Komponente in der entsprechenden Produktkategorie sind und
- die Benutzer der Aufschrift „Elaborado con Denominación de Origen Protegida Mejillón de Galicia“ hierzu befugt sind.

In diesem Sinne entscheidet die Aufsichtsbehörde als Inhaberin der Urheberrechte, die ihr durch den Schutz der Ursprungsbezeichnung „Mejillón de Galicia DOP“ übertragen wurden, über die Genehmigung der Verwendung der Aufschrift und der Logos auf den Etiketten aller Erzeugnisse, die technologischen Verarbeitungs- und Konservierungsprozessen unterzogen wurden.

Die autorisierten Benutzer der Aufschrift „Elaborado con Denominación de Origen Mejillón de Galicia“ werden von der Aufsichtsbehörde in die entsprechenden Verzeichnisse eingetragen; die Aufsichtsbehörde kontrolliert die Konformität der Erzeugnisse sowie die korrekte Verwendung der Aufschrift und der Logos.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Geografisches Gebiet: Zuchtgebiet sind die Meeresgewässer im Inneren der Rías Gallegas in den zur Muschelzucht auf Bateas berechtigten Provinzen A Coruña und Pontevedra. Hierzu gehören die folgenden Gebiete: Ría de Ares-Sada, Ría de Muros-Noia, Ría de Arousa, Ría de Pontevedra und Ría de Vigo.

Das Gebiet der Reinigung/des Versandes beschränkt sich auf die Küstenprovinzen von: A Coruña und Pontevedra

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Im Hinblick auf den historischen Zusammenhang diente die Miesmuschel schon seit frühester Zeit den ersten Bewohnern der galicischen Küste als Nahrungsquelle. Dies wird durch zahlreiche Hinweise, die in den „Castros“ (Wehrdörfer) und in historischen Dokumenten gefunden wurden, belegt (Navaz, 1942, Vázquez Varela y García Quintela, 1998, VVAA 1988 und 1998, Senén-López Gómez, 1999). Es ist hervorzuheben, dass Miesmuscheln seither bei den wichtigsten gastronomischen Veranstaltungen eine Rolle spielten [z. B. am Hof der spanischen Habsburger mit dem „escabeche real“ (königliche Marinade)]. Die Geschichte Galiciens und seiner Küsten war demnach immer eng mit der Miesmuschel verbunden. Diese Verbindung geht bis in das sechste Jahrhundert v. Chr. zurück und besteht noch heute, wie die Vielzahl von Ortsnamen, Familiennamen, gastronomischen Festivals (mejillonadas) usw., verdeutlicht. Auch die galicische Landschaft wäre heute ohne die Zuchtplattformen in den Rías, die die Entwicklung des Muschelsektors widerspiegeln, undenkbar. Es gibt sogar spezielles Vokabular, das seinen Ursprung in der Muschelzucht hat: mexilla (Muschelzucht), desdoble (Aktivität beim Produktionsprozess) usw. Aus dieser Tradition ist ein spezielles Zuchtssystem mit eigens dafür entworfenen Maschinen und Arbeitsmaterialien sowie einer traditionellen Arbeitsweise entstanden, das auch international als „galicisches System“ bekannt ist und mit dem ein einzigartiges Produkt erwirtschaftet wird (López Capont, 1973; López Capont y Fidalgo Fernández, 1977; Otero Pedrayo, 1980; Lorenzo, 1982; Calo-Lourido, 1985 a, b und c).

Im Hinblick auf den Zusammenhang mit den natürlichen Gegebenheiten sind die Rías Gallegas als Ökosysteme zu betrachten. Sie erbringen eine bedeutende Primärproduktion in der Zucht von Muscheln, insbesondere von Miesmuscheln. Diese Art steht weit unten in der Nahrungskette, was für das Erzielen hoher Erträge sehr wichtig ist. An den Miesmuscheln in den Rías Gallegas wurde beobachtet, dass die Produktivitätsunterschiede (Wachstum und Ertrag an Fleisch), die aus den physiologischen Anpassungsprozessen resultieren, in unmittelbarem Zusammenhang mit der Nährstoffaufnahme stehen (Fernández Reiriz y Labarta). Die Einzigartigkeit der in den Rías Gallegas gezüchteten Miesmuscheln liegt in ihrer Anpassung an die charakteristischen Merkmale dieses Ökosystems, in dem sie gezüchtet werden, und steht in direktem Zusammenhang mit ihrer Verfügbarkeit und ihrer Qualität als Lebensmittel.

Verweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

https://mar.xunta.gal/sites/default/files/fileadmin/arquivos/mar/prego_condicions_dop_mexillon_de_galicia_2020.pdf

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE