

Amtsblatt der Europäischen Union

C 325



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

64. Jahrgang
13. August 2021

Inhalt

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2021/C 325/01	Euro-Wechselkurs — 12. August 2021	1
---------------	--	---

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2021/C 325/02	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10402 — Blackstone/GTCR/Campaign Parent) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	2
2021/C 325/03	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10420 — Brookfield/Digital Realty/JV) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	4

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2021/C 325/04	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	6
2021/C 325/05	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	14
2021/C 325/06	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	22

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾**12. August 2021**

(2021/C 325/01)

1 Euro =

Währung			Kurs	Währung			Kurs
USD	US-Dollar		1,1739	CAD	Kanadischer Dollar		1,4694
JPY	Japanischer Yen		129,61	HKD	Hongkong-Dollar		9,1336
DKK	Dänische Krone		7,4371	NZD	Neuseeländischer Dollar		1,6716
GBP	Pfund Sterling		0,84743	SGD	Singapur-Dollar		1,5933
SEK	Schwedische Krone		10,1883	KRW	Südkoreanischer Won		1 365,19
CHF	Schweizer Franken		1,0824	ZAR	Südafrikanischer Rand		17,2780
ISK	Isländische Krone		148,00	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan		7,6036
NOK	Norwegische Krone		10,3755	HRK	Kroatische Kuna		7,4988
BGN	Bulgarischer Lew		1,9558	IDR	Indonesische Rupiah		16 844,57
CZK	Tschechische Krone		25,393	MYR	Malaysischer Ringgit		4,9691
HUF	Ungarischer Forint		353,25	PHP	Philippinischer Peso		59,231
PLN	Polnischer Zloty		4,5876	RUB	Russischer Rubel		86,2888
RON	Rumänischer Leu		4,9145	THB	Thailändischer Baht		38,762
TRY	Türkische Lira		10,0553	BRL	Brasilianischer Real		6,1263
AUD	Australischer Dollar		1,5963	MXN	Mexikanischer Peso		23,3570
				INR	Indische Rupie		87,1095

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

V

*(Bekanntmachungen)*VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.10402 — Blackstone/GTCR/Campaign Parent)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2021/C 325/02)

1. Am 5. August 2021 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- The Blackstone Group Inc. („Blackstone“, USA),
- GTCR, LLC („GTCR“, USA),
- Campaign Parent, LLC („Campaign Parent“, USA), einschließlich der Tochtergesellschaften Simplifi Holdings, Inc. („Simplifi“, USA) und The Advantage Software Company, LLC („Advantage“, USA) (zusammen das Zielunternehmen).

Blackstone und GTCR übernehmen im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b und Artikel 3 Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über die Gesamtheit von Campaign Parent, derzeit ausschließlich kontrolliert von Fonds unter der Verwaltung von GTCR. Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Wertpapieren.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Blackstone: Globale Vermögensverwaltungs- und Anlagegesellschaft,
- GTCR: Private-Equity-Anlagegesellschaft mit Schwerpunkt auf Finanzdienstleistungen & Technologie, Gesundheitswesen, Technologie, Medien & Telekommunikation und Unternehmensdienstleistungen,
- Campaign Parent: oberste Holdinggesellschaft zweier operativer Tochtergesellschaften, Simplifi und Advantage,
- Simplifi: Technologieplattform, die Werbetreibende dabei unterstützt, Werbeanzeigen online zu platzieren (Internet, mobiles Internet, Apps, Connected-TV u. a.),
- Advantage: Anbieter von Unternehmenssoftware für Werbeagenturen und Marketingunternehmen.

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.

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

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

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

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

M.10402 — Blackstone/GTCR/Campaign Parent

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

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.10420 — Brookfield/Digital Realty/JV)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 325/03)

1. Am 6. August 2021 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Project Holdings Three (DIFC) Limited, Teil der Gruppe Brookfield Asset Management Inc. („Brookfield“, Kanada),
- Digital India, LLC, Teil der Gruppe Digital Realty Trust, Inc. („Digital Realty“, USA),
- Mercury Holdings SG Pte. Ltd. („JV“, Singapur).

Brookfield und Digital Realty übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung indirekt die gemeinsame Kontrolle über das JV. Die Transaktion erfolgt durch Erwerb von Anteilen an einem neu gegründeten Gemeinschaftsunternehmen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Brookfield: weltweit operierender Vermögensverwalter mit Schwerpunkt auf Immobilien, Infrastruktur, erneuerbaren Energien und Private Equity,
- Digital Realty: Immobilieninvestment-Trust, der Datenzentren hält, ankauft, entwickelt und betreibt,
- JV: Ankauf, Entwicklung, Bau und Betrieb von Datenzentren in Indien.

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

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

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

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

M.10420 — Brookfield/Digital Realty/JV

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

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

Fax +32 22964301

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2021/C 325/04)

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

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG ZUR ÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

„Juliéna“**PDO-FR-A1025-AM02****Datum der Mitteilung: 4. Juni 2021****BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG****1. Geografisches Gebiet**

In Kapitel I Abschnitt IV Nummer 1 werden nach „folgenden Gemeinden“ die Wörter „auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 2019“ angefügt.

Mit dieser redaktionellen Änderung wird auf den vom französischen Statistikinstitut INSEE herausgegebenen amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung von 2019 Bezug genommen und damit die Abgrenzung des geografischen Gebiets auf eine rechtliche Grundlage gestellt.

Die Ausdehnung des geografischen Gebiets bleibt dabei unverändert.

Der Ausdruck „finden ... statt“ wird durch „erfolgen“ ersetzt.

Punkt 6 des Einziges Dokuments wird entsprechend geändert.

Außerdem wird ein Satz hinzugefügt, der über die Bereitstellung von kartografischen Unterlagen in Bezug auf das geografische Gebiet auf der Website des INAO (Institut national de l'origine et de la qualité – Nationales Institut für Ursprung und Qualität) informiert.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

2. Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

In Kapitel I Abschnitt IV Nummer 3 werden nach „folgenden Gemeinden“ die Wörter „auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 2019“ angefügt.

Es wird ein Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel von 2019 aufgenommen und die Liste der Gemeinden wird aktualisiert. Zudem wird das Datum hinzugefügt, an dem das geänderte geografische Gebiet der Ursprungsbezeichnung vom zuständigen nationalen Ausschuss des nationalen Instituts für Ursprung und Qualität (Institut national de l'origine et de la qualité) genehmigt wurde. Es handelt sich hierbei um redaktionelle Änderungen, durch die sich die Abgrenzung des geografischen Gebiets der Ursprungsbezeichnung nicht verändert. Sie wurden aufgrund der Zusammenlegung oder Teilung von Gemeinden bzw. Gemeindeteilen oder durch Namensänderungen erforderlich.

Mit dem neuen Wortlaut ist sichergestellt, dass der Produktspezifikation genau zu entnehmen ist, welche Gemeinden Teil des geografischen Gebiets sind.

Die Rubrik „Weitere Bedingungen“ des Einziges Dokuments wird entsprechend geändert.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

3. Bestimmungen zum Weinausbau

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 2 wird das Datum „1. März“ durch das Datum „15. Januar“ ersetzt.

Das Datum, bis zu dem die Weine mindestens ausgebaut werden, wird vom 1. März auf den 15. Januar des auf das Erntejahr folgenden Jahres vorverlegt, da infolge des Klimawandels immer häufiger früher geerntet wird und die Weinherstellung entsprechend früher beendet werden kann.

Die Vorverlegung des frühesten Enddatums für den Weinausbau hat keine Auswirkung auf die Weinqualität, weil die besonderen geografischen Bedingungen dieser Ursprungsbezeichnung, die für die Entwicklung der Rebsorte Gamay N günstig sind, bereits seit langer Zeit dazu geführt haben, dass die Erzeuger ihre Verfahren sowohl im Weinberg als auch in der Weinkellerei dahin gehend angepasst haben, dass die erzeugten Weine in jungem Alter fruchtige Aromen aufweisen.

Punkt 5 „Weinbereitungsverfahren“ des Einzigsten Dokuments wird entsprechend geändert.

4. Abgabe an den Verbraucher

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 5 wird das Datum „15. März“ durch das Datum „1. Februar“ ersetzt.

Im Einklang mit der Vorverlegung des Datums, bis zu dem der Weinausbau mindestens zu erfolgen hat, wird das Datum für die Abgabe der Weine an den Verbraucher vom 15. März auf den 1. Februar vorverlegt.

Diese Änderung zieht keine Änderung des Einzigsten Dokuments nach sich.

5. Verbringung zwischen zugelassenen Lagerinhabern

Kapitel I Abschnitt IX Nummer 5 Buchstabe b bezüglich des Zeitpunkts der Verbringung des Weins zwischen zugelassenen Lagerinhabern wird gestrichen.

Die kürzere Mindestdauer des Weinausbaus und die Vorverlegung des Datums für das Inverkehrbringen der Weine machen es erforderlich, eine schnellere Verbringung der Weine zwischen den Marktteilnehmern zu gestatten. Es besteht kein Bedarf nach Festlegung eines früheren Datums, vor dem eine Verbringung der Weine nicht stattfinden darf.

Der Titel von Kapitel I Abschnitt IX Nummer 5 wird entsprechend geändert, indem „für die Verbringung der Erzeugnisse und“ gestrichen wird.

Das Einzige Dokument wird von diesen Änderungen der Produktspezifikation nicht berührt.

6. Übergangsmaßnahmen

In Kapitel I Abschnitt XI Nummer 1 Buchstabe a wird vor den Wörtern „bis einschließlich zur Ernte 2034“ das Wort „längstens“ eingefügt, um die Bedingungen dieser Maßnahme genauer zu definieren.

Nummer 3 wird gestrichen, weil die betreffende spezifische Maßnahme abgelaufen ist.

Das Einzige Dokument wird von diesen Änderungen der Produktspezifikation nicht berührt.

7. Elemente in Bezug auf die Kontrolle der Produktspezifikation

— Die Marktteilnehmer werden künftig von einer Zertifizierungsstelle kontrolliert und das Wort „Inspektionsplan“ wird in den verschiedenen einschlägigen Absätzen von Kapitel II der Produktspezifikation durch das Wort „Kontrollplan“ ersetzt.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

— Verweise auf die Kontrollstelle

In Kapitel III Abschnitt II: Die redaktionellen Vorgaben dieses Teils wurden seit der Genehmigung der Produktspezifikation im Dezember 2011 dahin gehend geändert, dass nicht mehr die vollständigen Angaben zu der Kontrollbehörde angegeben werden, wenn die Kontrollen von einer Zertifizierungsstelle durchgeführt werden.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Juliénas

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. **Beschreibung des Weines/der Weine***Kurzbeschreibung*

Die Weine sind trockene stille Rotweine. Sie weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 10,5 % vol auf.

Der Gesamtalkoholgehalt der Weine darf nach der Anreicherung 13 % vol nicht überschreiten.

Zum Zeitpunkt der Abfüllung beträgt der Apfelsäuregehalt der Weine höchstens 0,4 g/l.

Die fertigen Weine, die in den Handel gebracht werden dürfen, weisen die folgenden Analysewerte auf:

Maximaler Gehalt an gärfähigen Zuckern (Glucose und Fructose): 3 g/l

Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt, den minimalen vorhandenen Alkoholgehalt, den Mindestgesamtsäuregehalt und den maximalen Gesamtgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werte.

Die Weine präsentieren sich mit einer schönen rotviolettten Farbe, die im Laufe der Zeit dunkler und intensiver wird. In der Nase entfalten sie häufig blumige und fruchtige Noten, die mit zunehmender Alterung des Weins durch würzige Noten ergänzt werden. Am Gaumen ist der Wein spritzig, körperreich, fruchtig und vollmundig sowie geprägt von einer gewissen Mineralität. Gelegentlich entfaltet sich eine Tanninnote.

Allgemeine analysemerkmale

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	14,17
Maximaler Gesamtgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	

5. **Weinbereitungsverfahren**5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Spezifisches önologisches Verfahren

— Die Verwendung von Holzchips ist untersagt.

— Der Gesamtalkoholgehalt der Weine darf nach der Anreicherung 13 % vol nicht überschreiten.

- Anreicherungsverfahren durch Wasserentzug sind bis zu einem Konzentrationsgrad von 10 % vol zulässig.
- Die Weine werden mindestens bis zum 15. Januar des auf das Erntejahr folgenden Jahres ausgebaut.

Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren allen Vorschriften auf Unionsebene und des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei („Code rural et de la pêche maritime“) genügen.

2. Anbauverfahren

— Pflanzdichte

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 6 000 Stöcken/ha auf.

Der Abstand zwischen den Zeilen beträgt höchstens 2,10 m und der Abstand zwischen den Stöcken einer Zeile muss mindestens 0,80 m betragen.

Sofern die Pflanzdichte von mindestens 6 000 Rebstöcken/ha gewahrt ist, darf der Abstand zwischen den Zeilen zum Zwecke der maschinellen Bearbeitung bis zu 3,00 m betragen.

— Schnittregeln

– Der Schnitt muss am 15. Mai abgeschlossen sein.

– Die Weine stammen von kurz geschnittenen Reben (Gobelet-, Fächer- oder Cordon-de-Royat-Erziehung, einfach, doppelt oder V-förmig) mit höchstens 10 Augen je Stock.

– An jedem Stock verbleiben 3 bis 5 Zapfen, wobei jeder Zapfen höchstens 2 Augen trägt. Zur Verjüngung kann an jedem Stock auch ein an einem Wasserschoss aus dem alten Holz geschnittener Zapfen mit maximal 2 Augen verbleiben.

– Beim Erziehungsschnitt oder beim Wechsel der Schnittmethode werden die Reben mit maximal 12 Augen pro Stock beschnitten.

– Die Bewässerung ist untersagt.

– Bestimmungen über die maschinelle Ernte

– Die Höhe des Ernteguts in den Behältern, die für den Transport von der Parzelle zur Weinkellerei verwendet werden, darf 0,50 m nicht überschreiten.

– Die Behälter müssen aus inertem, lebensmittelechtem Material gefertigt sein.

– Die Ausrüstung für die Ernte und den Transport des Ernteguts muss über ein geeignetes Wasserabfluss- oder Schutzsystem verfügen.

5.2. Höchsterträge

1. 61 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Traubenernte, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau erfolgen auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 2019:

— Departement Rhône: Emeringes, Juliéas und Jullié

— Departement Saône-et-Loire: Pruzilly

7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Gamay N

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. Der zusammenhänge

8.1. Beschreibung der natürlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das geografische Gebiet erstreckt sich über die Ostflanken im Norden der Bergkette der Monts du Beaujolais und hauptsächlich auf der nach Süden ausgerichteten Seite des Mont de Bessay (478 m), 15 km südwestlich von Mâcon und 30 km nördlich von Villefranche-sur-Saône.

Es erstreckt sich somit über das Gebiet der Gemeinden Juliéas, Jullié, Emeringes und Pruzilly.

In diesem Gebiet treten 3 Substrattypen auf:

- In der Region Beaujolais herrscht üblicherweise ein rosafarbener Granituntergrund vor, der sich im zentralen Teil des geografischen Gebiets gut entwickelt hat. Durch die Oberflächenverwitterung entsteht eine sandige Grusschicht von unterschiedlicher Dicke.
- Östlich der Gemeinde Juliéas ist dieser Granitgrus durchsetzt von tonig-kiesigen Kolluvien.
- Im oberen Bereich der Hänge sind Schieferuntergründe vulkanisch-sedimentären Ursprungs zu finden. Sie sind von einer grünlichen Farbe, die auf den hohen Gehalt an eisen- und magnesiumhaltigen Mineralien zurückzuführen ist, und bilden steile Abhänge. Diese Böden sind lehmhaltiger, aber flachgründig.

Somit bilden die Flächen des geografischen Gebiets eine Übergangszone, in der sowohl Granit-, Vulkan- und Sedimentformationen als auch jüngere Formationen mit umfangreichen kolluvialen Ablagerungen zu finden sind, aus denen tiefgründigere und lehmhaltigere Böden entstehen.

Die für die Weinlese abgegrenzten Parzellen befinden sich auf all diesen Untergründen in einer Höhe zwischen 225 und 450 Metern an Hängen, die nach Osten, Süden und Südwesten ausgerichtet sind.

Das Klima ist ozeanisch und unterliegt kontinentalen und südlichen Einflüssen. Die Niederschläge sind regelmäßig über das ganze Jahr verteilt und die durchschnittliche Jahrestemperatur liegt bei etwa 11 °C. Die Bergkette der Monts du Beaujolais spielt eine wesentliche Rolle als Schutz vor Westwinden und schwächt so den ozeanischen Einfluss ab. Der von den Bergen ausgelöste Föhnneffekt verringert die Luftfeuchtigkeit und sorgt für mehr Sonnenlicht und weniger Niederschläge.

Das weite Tal der Saône spielt ebenfalls eine maßgebliche Rolle für die Entwicklung der Reben. Es sorgt für eine gute Besonnung und lässt südliche Wettereinflüsse heranströmen, die vor allem durch heiße Sommer gekennzeichnet sind.

Das Weinbaugebiet genießt eine vor den Nord- und Ostwinden geschützte Lage.

8.2. Beschreibung der menschlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Die Dörfer Juliéas und Jullié sollen nach Julius Caesar benannt worden sein, als seine Legionen während der Eroberung Galliens im letzten Jahrhundert vor unserer Zeit in der Nähe stationiert waren.

Traditionell gilt Juliéas mit seinen zweitausend Jahre alten Rebflächen als ursprüngliche Keimzelle des Weinbaugebiets Beaujolais.

Mehrere Gebäude zeugen von umfangreichen Weinbauaktivitäten seit dem Mittelalter, so zum Beispiel das Schloss Château de Juliéas mit seinen Weinkellern aus dem 13. Jahrhundert, das Schloss Château du Bois de la Salle, das 1660 erbaut und drei Jahrhunderte später zum Sitz der Genossenschaftskellerei wurde, oder auch das in der Region einzigartige Weingut Maison de la Dime, in dem unter dem Ancien Régime die Steuer an den Klerus entrichtet wurde. Diese Abgabe des Zehnts belief sich auf 147 Fässer.

Der von Jullien im Jahr 1816 in seiner „Topographie de tous les vignobles connus“ (Topografie aller bekannten Weinbaugebiete) beschriebene und gelobte Wein „Juliéas“ wird in demselben Werk von dem Engländer Sykes als einer der Weine erwähnt, die in sein Land importiert werden.

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Juliéas“ wurde per Dekret vom 11. März 1938 offiziell anerkannt.

Die Erzeugung der Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Juliéas“ zeichnet sich durch die Verbindung von für die Region typischen Traditionen und modernen Techniken aus. Für die Rotweinerzeugung hat sich die Rebsorte Gamay N durchgesetzt.

Im Streben nach einem Qualitätswein haben die Erzeuger gelernt, das Rebwachstum zu steuern, indem sie vor allem auf eine hohe Pflanzdichte und einen kurzen Rebschnitt setzen.

Um eine gute Reifung der Trauben zu gewährleisten, achtet der Erzeuger darauf, dass eine ausreichend große Blattoberfläche der Sonne zugewandt ist. So können die Reben mit festen Spalieren erzogen werden, was auch die maschinelle Bearbeitung erleichtert.

Die Erzeuger haben ein spezielles Weinherstellungsverfahren eingeführt, bei dem die traditionelle Gärung und eine Sonderform der Kohlensäuremaischung (Macération semi-carbonique) nebeneinander bestehen. Gemäß den Gepflogenheiten legen die Erzeuger höchsten Wert darauf, die auf den besten Parzellen geernteten Trauben von anderem Lesegut zu separieren und die Etiketten der Weine mit den Namen der renommiertesten Einzellagen zu versehen.

Im Jahr 2010 umfasste das Weinanbaugebiet eine Fläche von 580 Hektar mit einer Jahresproduktion von etwa 22 000 Hektolitern.

8.3. Wechselwirkungen zwischen den verschiedenen Einflüssen

Aufgrund seiner geografischen Lage profitiert der Wein „Julié纳斯“ von klimatischen Bedingungen und Böden, die für die Erzeugung eines unverwechselbaren Weines förderlich sind.

Die Öffnung hin zur weiten Saône-Ebene sorgt für viel Sonnenlicht, was sich günstig auf die Fotosyntheseaktivität der Reben auswirkt. Dank der gemäßigten Höhenlage und der überwiegenden Ausrichtung nach Süden, Osten und Südwesten, geschützt vor den Winden aus dem Norden und Osten, ist eine optimale und gleichmäßige Reifung der Trauben sichergestellt.

Die sauren Böden, die sich aus Schiefer- und Granitsubstraten entwickelt haben, verleihen der Rebsorte Gamay N ihre Struktur und die für den Wein „Julié纳斯“ typische rotviolette Farbe. Die relativ unterschiedlichen Böden, die auf dem Granituntergrund und in den oberen Hangbereichen mager und sandig und auf dem Schieferuntergrund und den Kolluvien lehmhaltiger sind, ergeben eine Vielfalt an Weinen, was durch die Angabe der jeweiligen Einzellage der Trauben besonders hervorgehoben wird.

Die Wärme und die starke Sonneneinstrahlung verleihen den Weinen insbesondere auf den lehmhaltigen Flächen einen wilden Charakter und bisweilen eine Tanninnote. Bei den Weinen aus den höheren Lagen kommt der spritzige Charakter deutlicher zum Vorschein, während bei den Weinen aus anderen Lagen der fruchtige Charakter stärker ausgeprägt ist.

Der Erfolg der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Julié纳斯“ ist zu einem großen Teil auf diese besonderen geografischen Bedingungen zurückzuführen, die einer günstigen Entwicklung der Rebsorte Gamay N zuträglich sind.

Die Erzeuger haben ihre Verfahren sowohl im Weinberg als auch in der Weinkellerei dahin gehend angepasst, dass die erzeugten Weine in jungem Alter einen fruchtigen Ausdruck aufweisen und gut lagerfähig sind.

Die Julié纳斯-Weine genießen hohes Ansehen. Zu Beginn des Zweiten Weltkriegs entdeckten Journalisten der französischen Satirezeitung *Le Canard Enchaîné*, die in Lyon Zuflucht gefunden hatten, die Weine des Beaujolais und insbesondere die Weine, die durch die Ursprungsbezeichnung „Julié纳斯“ geschützt sind, als Inspirationsquelle.

Victor Peyret, der damalige Besitzer des Château de Julié纳斯, richtete daraufhin die Auberge du Coq au Vin ein, um sie zu empfangen. Nach seinem Tod rief die Académie Rabelais den Victor-Peyret-Preis ins Leben, der mit 104 Flaschen Julié纳斯-Wein dotiert ist und an denjenigen Schriftsteller oder Künstler vergeben wird, dessen Werk den Wein am meisten ehrt. Diese jährliche Veranstaltung wird nun im Juli im Rahmen des Weinfests „Juliénales“ abgehalten.

Im Cellier de la Vieille Eglise – einem Weinkeller, in dem Interessenten die Weine entdecken, verkosten und käuflich erwerben können – haben sich die Erzeuger zusammengeschlossen, um Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Julié纳斯“ gemeinsam zu vermarkten.

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

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf Herstellung, Bereitung und Ausbau der Weine eine Ausnahmeregelung gilt, umfasst das Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 2019:

— Département Côte-d'Or:

Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebatty, Echevonne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon,

Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Oource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot

— Département Rhône:

Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville-en-Beaujolais, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Chasselay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dardilly, Denicé, Deux Grosnes (nur der Teil, der dem Gebiet der ehemaligen Gemeinde Avenas entspricht), Dracé, Fleurie, Fleurieux-sur-l'Arbresle, Frontenas, Gleizé, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Lénay, Létray, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Le Perréon, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Sain-Bel, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-Nuelles, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbussonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Val d'Oingt, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon, Vindry-sur-Turdine (nur der Teil, der dem Gebiet der ehemaligen Gemeinden Dareizé, Les Olmes und Saint-Loup entspricht)

— Département Saône-et-Loire:

Aluze, Ameugny, Azé, Barizy, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnav, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charcey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagey, Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnes-La-Loyère (nur der Teil, der dem Gebiet der ehemaligen Gemeinde La Loyère entspricht), Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacroix, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse sur Fregande (nur der Teil, der dem Gebiet der ehemaligen Gemeinden Donzy-le-National, Massy und La Vineuse entspricht), Vinzelles, Viré

— Département Yonne:

Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Deux Rivières, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Montholon (nur der Teil, der dem Gebiet der ehemaligen Gemeinden Champvallon, Villiers-sur-Tholon und Volgré entspricht), Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne,

Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Yrouerre.

Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

a) Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung darf der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern:

- es sich um eine im Kataster geführte Einzellage handelt und
- dieser in der Erntemeldung angegeben ist.

Der Name der in das Kataster aufgenommenen Einzellage wird unmittelbar nach dem Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung angegeben, wobei die Schriftzeichen sowohl in der Höhe als auch in der Breite höchstens so groß sein dürfen wie die Schriftzeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung.

b) Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung darf der Name der größeren geografischen Einheit „Vin du Beaujolais“ oder „Grand Vin du Beaujolais“ oder „Cru du Beaujolais“ angegeben werden.

Die Schriftgröße der Angabe der größeren geografischen Einheit darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite zwei Drittel der Schriftgröße des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4907e9e9-426b-43ba-85e4-48fceb9e72f

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

(2021/C 325/05)

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

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG ZUR ÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

„Brouilly“

PDO-FR-A0935-AM02

Datum der Mitteilung: 4. Juni 2021

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Geografisches Gebiet

In Kapitel I Abschnitt IV Nummer 1 werden nach „Rhône“ die Wörter „auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 2019“ angefügt.

Mit dieser redaktionellen Änderung wird auf den vom französischen Statistikinstitut INSEE herausgegebenen amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung von 2019 Bezug genommen und damit die Abgrenzung des geografischen Gebiets auf eine rechtliche Grundlage gestellt.

Die Ausdehnung des geografischen Gebiets bleibt dabei unverändert.

Der Ausdruck „finden ... statt“ wird durch „erfolgen“ ersetzt.

Punkt 6 des Einziges Dokuments wird entsprechend geändert.

Außerdem wird ein Satz hinzugefügt, der die Marktteilnehmer über die Verfügbarkeit von kartografischen Unterlagen in Bezug auf das geografische Gebiet auf der Website des INAO (Institut national de l'origine et de la qualité – Nationales Institut für Ursprung und Qualität) informiert.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

2. Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

In Kapitel I Abschnitt IV Nummer 3 werden nach „folgenden Gemeinden“ die Wörter „auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 2019“ angefügt.

Mit dieser redaktionellen Änderung wird für die Abgrenzung des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft auf den vom französischen Statistikinstitut INSEE herausgegebenen amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung von 2019 Bezug genommen.

Die Ausdehnung dieses Gebiets bleibt dabei unverändert.

Durch diese Bezugnahme wird die Festlegung des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft rechtlich abgesichert, damit sich spätere Zusammenlegungen oder Teilungen von Gemeinden oder Gemeindeteilen oder Namensänderungen nicht hierauf auswirken.

Die Liste der Gemeinden, aus denen das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft besteht, wurde ebenfalls ohne Änderung der Ausdehnung aktualisiert, um den vor 2019 erfolgten administrativen Änderungen Rechnung zu tragen.

Die Rubrik „Weitere Bedingungen“ des Einziges Dokuments wird entsprechend geändert.

3. Bestimmungen zum Weinausbau

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 2 wird das Datum „1. März“ durch das Datum „15. Januar“ ersetzt.

Das Datum, bis zu dem die Weine mindestens ausgebaut werden, wird vom 1. März auf den 15. Januar des auf das Erntejahr folgenden Jahres vorverlegt, da infolge des Klimawandels immer häufiger früher geerntet wird und die Weinherstellung entsprechend früher beendet werden kann.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Die Vorverlegung des frühesten Enddatums für den Weinausbau hat keine Auswirkung auf die Weinqualität, weil die Klima- und Bodenverhältnisse in diesem Gebiet die Rebsorte Gamay N so früh reifen lassen, dass die Weine in jungem Alter genossen werden können.

Punkt 5 „Weinbereitungsverfahren“ des Einzigsten Dokuments wird entsprechend geändert.

4. **Abgabe an den Verbraucher**

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 5 wird das Datum „15. März“ durch das Datum „1. Februar“ ersetzt.

Im Einklang mit der Vorverlegung des frühesten Enddatums für den Weinausbau wird das Datum für die Abgabe des Weins an den Verbraucher vom 15. März auf den 1. Februar vorverlegt.

Diese Änderung zieht keine Änderung des Einzigsten Dokuments nach sich.

5. **Verbringung zwischen zugelassenen Lagerinhabern**

Kapitel I Abschnitt IX Nummer 5 Buchstabe b bezüglich des Zeitpunkts der Verbringung des Weins zwischen zugelassenen Lagerinhabern wird gestrichen.

Die Verkürzung der Mindestdauer des Weinausbaus und die Vorverlegung des Zeitpunkts für die Abgabe des Weins machen es erforderlich, eine schnellere Verbringung zwischen Marktteilnehmern zu ermöglichen. Die Festlegung eines früheren Datums, vor dem die Verbringung der Weine nicht erfolgen darf, ist nicht erforderlich.

Die Überschrift von Kapitel I Abschnitt IX Nummer 5 wird entsprechend geändert, indem „für die Verbringung der Erzeugnisse und“ gestrichen wird.

Das Einzige Dokument wird von diesen Änderungen der Produktspezifikation nicht berührt.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet – Beschreibung der natürlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind**

In Kapitel I Abschnitt X Nummer 1 Buchstabe a wird das Wort „Villefranche“ durch „Villefranche-sur-Saône“ ersetzt, was der offiziellen Bezeichnung der Stadt entspricht.

Punkt 8 des Einzigsten Dokuments wird entsprechend geändert.

7. **Übergangsmaßnahmen**

In Kapitel I Abschnitt XI Nummer 1 Buchstabe a wird vor den Wörtern „bis einschließlich zur Ernte 2034“ das Wort „längstens“ eingefügt, um die Bedingungen dieser Maßnahme genauer zu definieren.

Nummer 3 wird gestrichen, da der Zeitraum, in dem die Erzeuger eine spezifische Maßnahme in Bezug auf eine Verkürzung der Ausbauezeit und somit auf eine Vorverlegung des Zeitpunkts der Abgabe an den Verbraucher in Anspruch nehmen konnten, abgelaufen ist.

Das Einzige Dokument wird von diesen Änderungen der Produktspezifikation nicht berührt.

8. **Elemente in Bezug auf die Kontrolle der Produktspezifikation**

— Die Marktteilnehmer werden künftig von einer Zertifizierungsstelle kontrolliert und das Wort „Inspektionsplan“ wird in den verschiedenen einschlägigen Absätzen von Kapitel II der Produktspezifikation durch das Wort „Kontrollplan“ ersetzt.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

— Verweise auf die Kontrollstelle

Kapitel III Abschnitt II: Die redaktionellen Vorgaben dieses Teils wurden seit der Genehmigung der Produktspezifikation im Dezember 2011 dahin gehend geändert, dass nicht mehr die vollständigen Angaben zu der Kontrollbehörde angegeben werden, wenn die Kontrollen von einer Zertifizierungsstelle durchgeführt werden.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Brouilly

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. **Beschreibung des Weines/der Weine***Kurzbeschreibung*

Die Weine sind trockene stille Rotweine. Sie weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 10,5 % vol auf.

Der Gesamtalkoholgehalt der Weine darf nach der Anreicherung 13 % vol nicht überschreiten.

Zum Zeitpunkt der Abfüllung beträgt der Apfelsäuregehalt der Weine höchstens 0,4 g/l.

Die fertigen Weine, die in den Handel gebracht werden dürfen, weisen die folgenden Analysewerte auf:

Maximaler Gehalt an gärfähigen Zuckern (Glucose und Fructose): 3 g/l

Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt, den minimalen vorhandenen Alkoholgehalt, den Mindestgesamtsäuregehalt und den maximalen Gesamtgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werte.

Das Erzeugnis mit der g. U. „Brouilly“ ist ein stiller Rotwein. Er weist im Allgemeinen eine rubinrote Farbe auf, die stärker ins Violette geht, wenn der Wein von Rebflächen auf Granitformationen stammt, bzw. dunkler ist, wenn der Wein aus dem östlichen Teil des Weinbaugebiets stammt. In der Nase entfaltet er fruchtige Aromen mit dominanten Noten von Beerenfrüchten. Am Gaumen ist er sowohl geschmeidig und fleischig als auch zugleich fein. Er gilt als der zarteste aller Crus du Beaujolais.

Allgemeine analysemerkmale

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	14,17
Maximaler Gesamtgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

5. **Weinbereitungsverfahren**5.1. *Spezifische önologische Verfahren*1. *Spezifisches önologisches Verfahren*

— Die Verwendung von Holzchips ist untersagt.

— Der Gesamtalkoholgehalt der Weine darf nach der Anreicherung 13 % vol nicht überschreiten.

- Anreicherungsverfahren durch Wasserentzug sind bis zu einem Konzentrationsgrad von 10 % vol zulässig.
- Die Weine werden mindestens bis zum 15. Januar des auf das Erntejahr folgenden Jahres ausgebaut.

Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren allen Vorschriften auf Unionsebene und des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei („Code rural et de la pêche maritime“) genügen.

2. Anbauverfahren

- Pflanzdichte

Die Rebflächen weisen eine Pflanzdichte von mindestens 6 000 Stöcken/ha auf.

Der Abstand zwischen den Zeilen beträgt höchstens 2,10 m und der Abstand zwischen den Stöcken einer Zeile muss mindestens 0,80 m betragen.

Sofern die Pflanzdichte von mindestens 6 000 Rebstöcken/ha gewahrt ist, darf der Abstand zwischen den Zeilen zum Zwecke der maschinellen Bearbeitung bis zu 3,00 m betragen.

- Schnittregeln

– Der Schnitt muss am 15. Mai abgeschlossen sein.

– Die Weine stammen von kurz geschnittenen Reben (Gobelet-, Fächer- oder Cordon-de-Royat-Erziehung, einfach, doppelt oder V-förmig) mit höchstens 10 Augen je Stock.

– An jedem Stock verbleiben 3 bis 5 Zapfen, wobei jeder Zapfen höchstens 2 Augen trägt. Zur Verjüngung kann an jedem Stock auch ein an einem Wasserschoss aus dem altem Holz geschnittener Zapfen mit maximal 2 Augen verbleiben.

– Beim Erziehungsschnitt oder beim Wechsel der Schnittmethode werden die Reben mit maximal 12 Augen pro Stock beschnitten.

Die Bewässerung ist untersagt.

- Bestimmungen über die maschinelle Ernte

– Die Höhe des Ernteguts in den Behältern, die für den Transport von der Parzelle zur Weinkellerei verwendet werden, darf 0,50 m nicht überschreiten.

– Die Behälter müssen aus inertem, lebensmittelechtem Material gefertigt sein.

– Die Ausrüstung für die Ernte und den Transport des Ernteguts muss über ein geeignetes Wasserabfluss- oder Schutzsystem verfügen.

5.2. Höchsterträge

1. 61 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches gebiet

Traubenernte, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau erfolgen auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden des Departements Rhône auf der Grundlage des amtlichen Gemeindegrenzen des Jahres 2019: Cercié, Charentay, Odenas, Quincié-en-Beaujolais, Saint-Etienne-la-Varenne und Saint-Lager.

7. Wichtigste Keltertraubensorte(N)

Gamay N

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

8.1. Beschreibung der natürlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das geografische Gebiet befindet sich im Herzen des Weinbaugebiets Beaujolais, 40 km nördlich von Lyon, zwischen den Städten Villefranche-sur-Saône und Mâcon. Es umgibt den Mont Brouilly, der sich als kleiner Einzelberg am östlichen Rand der Bergkette Monts du Beaujolais erhebt. Das Gebiet erstreckt sich somit über 6 Gemeinden des Departements Rhône.

Der Untergrund besteht hauptsächlich aus sauren paläozoischen Formationen:

- Granituntergründe mit sandigen und mageren Böden im Westen des Mont Brouilly
- Porphyrintergründe (massive metamorphe Gesteine) mit lehmhaltigeren und steinigere Böden im Süden des Mont Brouilly

Im Osten und Norden ist der Untergrund von jüngeren Gesteinsschichten bedeckt. Hier mischt sich Geröll (Porphyrshotter, Granitsand) mit lehmig-kiesigen Böden (auf dem Plateau de Briante und dem Hang Côte de Pisse Vieille). Stellenweise treten am östlichen Rand des geografischen Gebiets lehmig-kalkige Böden auf.

Das Klima ist gemäßigt ozeanisch und unterliegt deutlichen kontinentalen Einflüssen (Gewitter im Sommer, Eisnebel im Winter) und vor allem südlichen Wettereinflüssen (heiße Sommer, höchste Niederschlagsmengen im Herbst und Frühjahr). Durch die Monts du Beaujolais vor den Westwinden geschützt genießen die insgesamt nach Osten ausgerichteten Rebflächen eine sehr sonnige Lage: Schon am frühen Morgen wird der Hang von den ersten Sonnenstrahlen erwärmt und beleuchtet. Dank ihrer Hanglage in 250 bis 400 m Höhe über dem Meeresspiegel bleiben die Weinbauflächen von den Frühjahrsfrösten und dem morgendlichen Nebel in der Saône-Ebene (175 m über dem Meeresspiegel) zumeist verschont, profitieren von maximaler Sonneneinstrahlung und können überschüssige Niederschläge schnell abfließen lassen.

8.2. Beschreibung der menschlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Die Bezeichnung „Brouilly“ scheint auf den Namen Brulius zurückzugehen, einen römischen Leutnant, der sich im 4. Jahrhundert an den Hängen des Berges niedergelassen haben soll. Zweifellos hat er dort auch einige Rebstöcke gepflanzt. Der Name ist dem Hügel, der mit seiner Höhe von 485 m die Landschaft dominiert, geblieben, es gibt jedoch kein Dorf, das Brouilly heißt.

Aus mehreren Schriften geht hervor, dass früher in ganz unterschiedlichen Epochen auf dem Hügel Wein angebaut wurde. Im 4. und 5. Jahrhundert wurden nachweislich die unteren nach Süden ausgerichteten Bereiche des Berges Brouilly mit kleinen Rebparzellen bepflanzt.

Als die Herren von Beaujeu die Abtei von Belleville stifteten, vermachten sie dieser im Jahr 1179 auch Weingärten im Clos de Brouilly.

Der erzeugte Wein mit der Bezeichnung „Brouilly“ wurde bis zum 17. Jahrhundert von Kennern in der Region und bis nach Lyon, wo viele Weingutbesitzer lebten, geschätzt.

Wie überall im Beaujolais sind die Betriebe in dieser Gegend familiär geprägt (6 bis 8 Hektar). Sie gehören oft zu großen Weingütern und Schlössern, wo ein Teil der Erzeugung in einem gemeinsamen Gärkeller vinifiziert wird.

Aus sämtlichen vorhandenen Dokumenten geht hervor, dass die Bezeichnung „Brouilly“ bis in die 1910er-Jahre nur für Weine verwendet wurde, deren Trauben ausschließlich an den Hängen des Hügels geerntet wurden. Nach und nach wurde diese Bezeichnung auch von den umliegenden Qualitätsweinbaugebieten übernommen. Vor allem während des Ersten Weltkriegs nahmen einige Erzeuger die Bezeichnung für sich in Anspruch, um einer Beschlagnahme durch die Intendantur zu entgehen. Zu dieser Zeit betrug die Anbaufläche für den Brouilly etwa 400 Hektar. Dieser Umfang wurde vom gemeinsamen Ausschuss der Vertreter der Burgunder Winzer und Weinhändler im Jahr 1919 für rechtsgültig erklärt.

Im Jahr 1934 schlossen sich die Erzeuger in einem Verband zusammen und 1938 wurde die Bezeichnung „Brouilly“ als kontrollierte Ursprungsbezeichnung anerkannt.

Die Erzeugung der Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Brouilly“ zeichnet sich durch die Verbindung von für die Region typischen Traditionen und modernen Techniken aus. In dem Weinbaugebiet werden ausschließlich Rotweine erzeugt: Dabei ist Gamay N die wichtigste Keltertraubensorte. Diese Sorte reagiert empfindlich auf Spätfrost und auf zu starke Sonneneinstrahlung. In ihrem Bestreben, einen Qualitätswein zu schaffen, haben die Erzeuger zu einem meisterhaften Umgang mit dieser Rebsorte und ihrem Wachstum gefunden. Dabei haben sie gelernt, ihr zu jedem Zeitpunkt die richtige Pflege zukommen zu lassen. Hierzu setzen sie vor allem auf eine hohe Pflanzdichte und einen kurzen Rebschnitt, meistens in Form der Gobelet-Erziehung.

Damit der fruchtbare Charakter möglichst gut erhalten bleibt, praktizieren die Erzeuger ein für das Beaujolais typisches Weinbereitungsverfahren, das von einer Sonderform der Kohlensäuremaischung (Macération semi-carbonique) inspiriert ist.

Um eine optimale Extraktion der aromatischen und polyphenolischen Verbindungen aus den Trauben zu gewährleisten, setzen viele Erzeuger Verfahren ein, bei denen die Trauben während der Gärung in den Most eingetaucht werden: „Grillage“ (Eintauchen auf Siebablage), „Pigeage“ (Umwälzen der Maische) oder „Remontage“ (Überschwallverfahren). Die Mazerationdauer beträgt häufig mehr als 10 Tage. Die Abfüllung erfolgt nach mehrmonatigem Ausbau.

Um eine gute Reifung der Trauben zu gewährleisten, achtet der Erzeuger darauf, dass eine ausreichend große Blattoberfläche der Sonne zugewandt ist. So können die Reben auch mit festen Spalieren erzogen werden, was auch die maschinelle Bearbeitung erleichtert.

Im Jahr 2010 umfasste das Weinanbaugebiet Brouilly eine Fläche von 1 260 Hektar mit einer durchschnittlichen Jahresproduktion von etwa 70 000 Hektolitern.

8.3. Wechselwirkungen zwischen den Einflüssen

Dank der durch die Bergkette Monts du Beaujolais gebildeten Barriere, die im Westen des geografischen Gebiets eine Höhe von fast 1 000 m erreicht, profitieren die Weinbauflächen von einem günstigen Mesoklima, in dem sie vor dem Wind und dem Regen aus dem Westen geschützt sind. Ihre Hanglage in einer Höhe von 250 bis 400 m über dem Meeresspiegel schützt sie vor den Frühjahrsfrösten und dem morgendlichen Nebel der Saône-Ebene (175 m über dem Meeresspiegel) und sorgt für maximale Sonneneinstrahlung und einen schnellen Abfluss von überschüssigen Niederschlägen.

Die Öffnung hin zur weiten Saône-Ebene sorgt für viel Sonnenlicht, was sich günstig auf die Fotosyntheseaktivität der Reben auswirkt. Zusätzlich wird durch die optimale Höhenlage und die Ausrichtung hauptsächlich nach Süden und Osten eine perfekte und gleichmäßige Reifung der Trauben ermöglicht.

Die für die Weinlese genau abgegrenzten Parzellen befinden sich an Hängen in Höhenlagen zwischen 250 und 400 m auf verschiedenen Untergründen, die im Allgemeinen sauer und gut durchlässig sind. Die gut an diese Lage angepasste Rebsorte Gamay N, die von den lokalen Erzeugern vor Jahrhunderten ausgewählt und seitdem weiterentwickelt wurde, ist zwar nicht sehr robust, dafür aber fruchtbar. Sie gedeiht gut in dieser Umgebung. Im Laufe der Geschichte haben es die Erzeuger immer besser verstanden, das Wachstum dieser Rebsorte zu steuern, indem sie beispielsweise einen kurzen Rebschnitt bevorzugten, um die Rebstöcke nicht zu erschöpfen und eine hochwertige Ernte zu erzielen.

Die Klima- und Bodenverhältnisse lassen die Rebsorte Gamay N so früh reifen, dass die Weine bereits ab dem Frühjahr nach der Ernte genossen werden können, sodass das Sprichwort „Les Crus du Beaujolais ont fait leurs Pâques“ („Die Crus des Beaujolais haben das Osterfest begangen“) gerechtfertigt ist. Trotz ihrer relativen Vielfalt zeichnen sich die Weine durch eine gewisse Homogenität und eine gute Ausgewogenheit von Frucht und Struktur aus. Die Cuvées, die von den für die Weinlese abgegrenzten Parzellen auf Granituntergründen stammen, sind fruchtiger und können recht jung genossen werden. Die Cuvées von den Parzellen auf Schieferuntergründen im mittleren Bereich weisen eine intensivere Farbe auf und lassen sich lange lagern.

Der Mont Brouilly ist eine bedeutende Landmarke dieser Region. Seine Hänge sind mit Weinreben überzogen und seinen bewaldeten Gipfel in 484 m Höhe zierte eine kleine Kapelle. Dieser Ort prägt die Identität seiner Bewohner so stark, dass ihre berühmtesten Erzeugnisse nach ihm benannt wurden. Im Winzerkeller Cuvage des Brouilly in Saint-Lager, dem „internationalen Dorf der Reben und des Weins“ im Herzen des geografischen Gebiets, sind sowohl Weine mit der g. U. „Côte de Brouilly“, die auf dem Hügel selbst erzeugt werden, als auch Weine mit der g. U. „Brouilly“ aus der unmittelbaren Nachbarschaft vertreten.

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

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf Herstellung, Bereitung und Ausbau der Weine eine Ausnahmeregelung gilt, umfasst das Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 2019:

— Département Côte-d'Or:

Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebay, Echevonne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthele, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergeles, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-

Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tilly, Talant, Thoirs, Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot

— Département Rhône:

Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville-en-Beaujolais, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Breuil, Bully, Chambost-Allières, Chamelet, Charnay, Chasselay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dardilly, Denicé, Deux Grosnes (nur der Teil, der dem Gebiet der ehemaligen Gemeinde Avenas entspricht), Dracé, Emeringes, Fleurie, Fleurieux-sur-l'Arbresle, Frontenas, Gleizé, Julié, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Lénay, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Le Perréon, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Régnié-Durette, Rivolet, Sain-Bel, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-Nuelles, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Val d'Oingt, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon, Vindry-sur-Turdine (nur der Teil, der dem Gebiet der ehemaligen Gemeinden Dareizé, Les Olmes und Saint-Loup entspricht)

— Département Saône-et-Loire:

Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnav, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinçay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charresey, Chasselas, Chasseys-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtin-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flacy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnes-La-Loyère (nur der Teil, der dem Gebiet der ehemaligen Gemeinde La Loyère entspricht), Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacroix, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercey, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse sur Fregande (nur der Teil, der dem Gebiet der ehemaligen Gemeinden Donzy-le-National, Massy und La Vineuse entspricht), Vinzelles, Viré

— Département Yonne:

Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Deux Rivières, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Évêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélissey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Montholon (nur der Teil, der dem Gebiet der ehemaligen Gemeinden Champvallon, Villiers sur Tholon und Volgré entspricht), Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne,

Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Yrouerre.

Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

a) Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung darf der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern:

- es sich um eine im Kataster geführte Einzellage handelt und
- diese in der Erntemeldung angegeben ist.

Der Name der in das Kataster aufgenommenen Einzellage wird unmittelbar nach dem Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung angegeben, wobei die Schriftzeichen sowohl in der Höhe als auch in der Breite höchstens so groß sein dürfen wie die Schriftzeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung.

b) Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung darf der Name der größeren geografischen Einheit „Vin du Beaujolais“ oder „Grand Vin du Beaujolais“ oder „Cru du Beaujolais“ angegeben werden.

Die Schriftgröße der Angabe der größeren geografischen Einheit darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite zwei Drittel der Schriftgröße des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d08650f7-ab29-460e-88d7-75f31fda7253

**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 325/06)

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

„Lički škripavac“

EU-Nr.: PGI-HR-02600 – 18. März 2020

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

1. Name(n)

„Lički škripavac“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Kroatien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.3. Käse

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

„Lički škripavac“ ist ein weicher, fetter Käse, der durch die Dicklegung roher oder pasteurisierter Kuhvollmilch unter Verwendung von Lab und einer Starterkultur und durch Abtrennung der Molke gewonnen wird. Der Käse ist nicht gereift und hat demnach keine Rinde.

„Lički škripavac“ hat eine weiche, gummiartige Konsistenz und eine zylindrische oder rechteckige Form. Der Käse wiegt mindestens 240 g und hat eine milchig-weiße Oberfläche ohne Rinde. Das Innere des Käses ist glatt und weist keine oder wenige Löcher auf, die durch das Zurückhalten der Molke beim Formen des Käses verursacht werden. Er hat einen milchig-süßen und leicht salzigen Geschmack. Der Käse hat eine typisch gummiartige Konsistenz und er „quietscht“ beim Verzehr – daher die Bezeichnung „Lički škripavac“ (dt. etwa: „quietschiger Käse aus Lika“).

Er enthält mindestens 50 % Trockenmasse und der Fettgehalt in der Trockenmasse liegt bei mindestens 45 %.

Je nach Qualität der Milch bleibt seine „quietschige“ Eigenschaft für die ersten 5 bis 7 Tage erhalten. Sie kann durch ein Bad des Käses in seiner Original-Vakuumverpackung in warmem Wasser (bis zu 2 Min. bei 40–50 °C) reaktiviert werden.

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 Erzeugungsschritte von „Lički škripavac“, von der Gewinnung und Labung der Milch über das Salzen und Formen bis hin zum Pressen des Käses, müssen in dem unter Nummer 4 genannten geografischen Gebiet erfolgen.

⁽¹⁾ 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*

—

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

Auf dem Enderzeugnis müssen das Verpackungsdatum sowie folgender Hinweis an den Verbraucher vermerkt sein: „Sind seit dem Verpackungsdatum 7 oder mehr Tage verstrichen, tauchen Sie den verpackten Käse vor dem Öffnen für 2 Minuten in warmes Wasser (40–50 °C), damit er seine Quietschigkeit wiedererlangt.“

Das Enderzeugnis muss bei seiner Vermarktung das gemeinsame Logo von „Lički škripavac“ tragen. Das Logo ist rund. Der obere Teil des Hintergrunds ist hellblau, der mittlere blau und der untere grün. Das Wort „LIČKI“ ist in weißer Schrift auf dem hellblauen Hintergrund und das Wort „ŠKRIPAVAC“ ist – ebenfalls in weißer Schrift – auf dem grünen Hintergrund zu lesen. In der Mitte des Kreises ist eine stilisierte Lika-Mütze abgebildet. Alle Nutzer der geschützten geografischen Angabe „Lički škripavac“, die das Erzeugnis gemäß seiner Spezifikation herstellen, dürfen dieses gemeinsame Logo unter den gleichen Bedingungen verwenden.



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

Das geografische Gebiet, in dem „Lički škripavac“ hergestellt wird, umfasst drei Verwaltungsregionen: den Großteil der Gespanschaft Lika-Senj und kleine Teile der Gespanschaften Zadar und Karlovac. Das Gebiet, in dem „Lički škripavac“ hergestellt wird, umfasst die Städte Gospić, Otočac und Senj und die Gemeinden Donji Lapac, Karlobag, Lovinac, Perušić, Plitvička jezera, Udbina, Vrhovine und Brinje in der Gespanschaft Lika-Senj, die Gemeinde Gračac in der Gespanschaft Zadar und die Stadt Ogulin sowie die Gemeinden Rakovica, Josipdol, Saborsko und Plaški in der Gespanschaft Karlovac.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Schutz des Namens „Lički škripavac“ beruht auf dem Ansehen, das das Erzeugnis über viele Jahre der traditionellen Herstellung in dem in Abschnitt 4 genannten abgegrenzten geografischen Gebiet gewonnen hat.

Über Jahrhunderte wurde die Käseherstellung mit dem Ziel weiterentwickelt, die Qualität der Ernährung der Menschen zu verbessern und die Milch so lange wie möglich haltbar zu machen und zu lagern. Seit Generationen wurden die meisten Käsesorten so hergestellt, dass sie lange Strecken von Dörfern in Städte transportiert werden konnten. „Lički škripavac“ hingegen ist gerade aus dem Grund entstanden, dass die Straßen während der langen Winter aufgrund von Schnee und Schneeverwehungen unpassierbar waren, was den Transport des Erzeugnisses aus entlegenen und durch den Schnee von der Außenwelt abgeschnittenen Dörfern in die nahegelegenen Städte unmöglich machte. Die Tradition der Herstellung von „Lički škripavac“ wird von den Bewohnern der Gebirgslagen Velika Kapela und Velebit auf der Küstenseite und den Bewohnern von Lika aufrechterhalten. Der Käse ist ein regionales Erzeugnis einer Region, deren Bevölkerung in der Tierhaltung tätig ist und diesen Käse ausschließlich für ihren eigenen Bedarf hergestellt hat.

Mit Blick auf die Geschichte und Tradition von „Lički škripavac“ entstand der Käse vor allem, um den Ernährungsbedürfnissen der örtlichen Bevölkerung gerecht zu werden, insbesondere während der für das in Abschnitt 4 genannte geografische Gebiet typischen langen, schneereichen Wintermonate, wenn die Menschen dort ihre Häuser aufgrund des schlechten Wetters oft nicht verlassen konnten.

Ein weiterer Zusammenhang mit dem abgegrenzten geografischen Gebiet ist die „quietschende“ Eigenschaft des Käses, die aufgrund des hohen Gehalts an Milchfett und Milchprotein der Milch entsteht und daher das Resultat der spezifischen Ernährung der Kühe dieses Gebiets ist.

Abgesehen von der Nützlichkeit im Alltag der Bewohner der gebirgigen Gebiete von Primorje und Lika ist die Erzeugung von „Lički škripavac“ ein Erkennungszeichen der regionalen Identität der Erzeuger.

Das Ansehen des Erzeugnisses wird durch verschiedene traditionelle Handels- und Kunstveranstaltungen, die die Traditionen, die Bräuche und das kulturelle Erbe der Region Lika repräsentieren, bestätigt. Zu diesen Veranstaltungen zählt die jährliche Ausstellung *Jesen u Lici* (dt. Herbst in Lika), die seit 1998 jedes Jahr am ersten Oktoberwochenende in Gospić stattfindet und die die Entwicklung der lokalen Erzeugung im ländlichen Raum Kroatiens sowie den Tourismus der Region im Allgemeinen fördert. Bei dieser Veranstaltung stellen die Erzeuger ihre lokalen Erzeugnisse vor – eines davon ist „Lički škripavac“ – und demonstrieren die traditionellen Verfahren ihrer Herstellung. Die Veranstaltung findet auf dem Hauptplatz der Stadt statt, vereint mehr als 300 Aussteller aus Kroatien und den Nachbarländern und zählt über drei Tage durchschnittlich 30 000 Besucher. Als Teil der Veranstaltung wird traditionellerweise eine Bewertung der Käse vorgenommen, bei der „Lički škripavac“ eine sehr wichtige Rolle spielt, da er regelmäßige Auszeichnungen für seine herausragende Qualität erhält.

Die Erzeuger von „Lički škripavac“ nehmen außerdem an anderen nationalen und internationalen Messen wie der Mediterranean Fair of Healthy Food, Medicinal Herbs and Green Entrepreneurship in Dubrovnik und der Käsemesse in Grubišno Polje teil, wo hochwertige Käse ausgestellt werden und sie das Ansehen von „Lički škripavac“ fördern.

Zahlreiche den Käseerzeugern verliehene Auszeichnungen und Goldmedaillen bestätigten die Qualität und das Ansehen von „Lički škripavac“. Erzeuger aus der Gespanschaft Lika-Senj nahmen 2019 mit ihren Erzeugnissen an der internationalen Agrarmesse von Novi Sad, der größten Landwirtschaftsmesse in Südosteuropa, teil, wo die wichtigsten Erzeuger dieses Wirtschaftszweigs anwesend sind. Sie erhielten bei der Bewertung der Qualität von Milcherzeugnissen, Käsen und Eis die Große Goldmedaille – „Lički škripavac“ erhielt außerdem eine Auszeichnung. 2019 nahmen etwa 460 Aussteller aus 28 Ländern an der Messe CARGO in Zagreb teil. Nach sechs Bewertungen auf regionaler Ebene wurde im Rahmen der Messe eine nationale Bewertung der Käse vorgenommen und „Lički škripavac“ wurde mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

Um für größere Bekanntheit zu sorgen und die Erzeugung von traditionellen Käsesorten, unter denen „Lički škripavac“ eine prominente Rolle spielt, zu fördern, wurde von der Tourismusbehörde der Gespanschaft Lika-Senj außerdem das Projekt der Käseroute Lika-Senj ins Leben gerufen.

Abgesehen von dem Ansehen, das „Lički škripavac“ bei Veranstaltungen genießt, bei denen sein Name, seine Qualität und die Sichtbarkeit der Region, aus der er stammt, gefördert werden, wird sein Wiedererkennungswert auch in verschiedenen wissenschaftlichen Publikationen betont, wie in der Arbeit von Martina Marić, Mladenka Šarolić, Mirko Smoljić, Maja Macura und Marijo Čačić (2010) „Croatian and Imported Cheese in the Domestic Market“ (Kroatischer und importierte Käse auf dem Inlandsmarkt), in der sie schreiben, dass das Gebiet Lika für die Herstellung von „Lički škripavac“ berühmt sei. Diese Publikation wurde in „2ND INTERNATIONAL CONFERENCE ‚Vallis AUREA‘“ (Zweite internationale Konferenz „Vallis Aurea“) 2010 S. 779 veröffentlicht.

Roberta Lovrinov, eine Studentin der Fakultät für Landwirtschaft der Universität Zagreb, stellte in „Povezanost sira škripavca s područjem njegove proizvodnje“ (Der Zusammenhang von „quietschigem“ Käse und seinem Erzeugungsgebiet), einer aktuelleren Studie aus dem Jahr 2020, fest, dass 76 % der Befragten die Region Lika mit „quietschigem“ Käse in Verbindung brachten.

2008 wurde „Lički škripavac“ in die Liste geschützter Kulturschätze des kroatischen Kulturministeriums aufgenommen (Beschluss des Kulturministeriums über die Merkmale eines immateriellen Kulturguts, Zagreb, 2008).

Die Bedeutung von „Lički škripavac“ als Erzeugnis, das Lika definiert, manifestiert sich auch darin, dass dieser Käse in das 2007 veröffentlichte Buch „Vodič kroz hrvatske gastro ikone“ (kroatischer Gourmet-Führer) aufgenommen wurde, in dem er als spezifisches Erzeugnis aus Lika vorgestellt wird. Der Käse wurde außerdem als Merkmal der lokalen Gastronomie von Lika in die Broschüre „Hrvatska eno-gastronomija“ (Öno-Gastronomie Kroatiens) aufgenommen, veröffentlicht 2008 von der nationalen kroatischen Tourismusbehörde.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/dokumenti-zoi-zozp-zts/lzmijenjena_Specifikacija_Licki_skripavac.pdf

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE