

Amtsblatt der Europäischen Union

C 421



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 64. Jahrgang
18. Oktober 2021

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2021/C 421/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10070 — EUROFIBER/ PROXIMUS/JV) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Rat

2021/C 421/02	Mitteilung an die Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss (GASP) 2019/1894 des Rates, geändert durch den Beschluss (GASP) 2020/1657 des Rates, und der Verordnung (EU) 2019/1890 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2020/1655 des Rates, unterliegen	2
---------------	--	---

Europäische Kommission

2021/C 421/03	Euro-Wechselkurs — 15. Oktober 2021	3
---------------	---	---

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2021/C 421/04	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses — Sache M.10478 — CPP INVESTMENTS/BC PARTNERS/CERAMTEC — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	4
---------------	---	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

2021/C 421/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10479 — Telenet/Willems Groep/Livit) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	6
2021/C 421/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10459 — CVC/STOCK SPIRITS GROUP) ⁽¹⁾	7
2021/C 421/07	Mitteilung an die Wirtschaftsbeteiligten — Neue Runde von Anträgen auf Aussetzung der autonomen Zollsätze des Gemeinsamen Zolltarifs für bestimmte gewerbliche und landwirtschaftliche Waren	8

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2021/C 421/08	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	9
2021/C 421/09	Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	15

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.10070 — EUROFIBER/PROXIMUS/JV)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 421/01)

Am 26. Juli 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 32021M10070 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 die Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss (GASP) 2019/1894 des Rates, geändert durch den Beschluss (GASP) 2020/1657 des Rates, und der Verordnung (EU) 2019/1890 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2020/1655 des Rates, unterliegen

(2021/C 421/02)

Herrn Mehmet Ferruh AKALIN (Nr. 1) und Herrn Ali Coscun NAMOGLU (Nr. 2), die im Anhang des Beschlusses (GASP) 2019/1894 ⁽¹⁾ des Rates, geändert durch den Beschluss (GASP) 2020/1657 ⁽²⁾ des Rates, und in Anhang I der Verordnung (EU) 2019/1890 ⁽³⁾ des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2020/1655 ⁽⁴⁾ des Rates, über restriktive Maßnahmen angesichts der nicht genehmigten Bohrtätigkeiten der Türkei im östlichen Mittelmeer aufgeführt sind, wird Folgendes mitgeteilt:

Der Rat beabsichtigt, die restriktiven Maßnahmen gegen die oben genannten Personen und Einrichtungen bzw. Organisationen mit neuen Begründungen aufrechtzuhalten. Den betreffenden Personen wird hiermit mitgeteilt, dass sie vor dem 25. Oktober 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 175/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ ABl. L 291 vom 12.11.2019, S. 47.

⁽²⁾ ABl. L 372 I vom 9.11.2020, S. 16.

⁽³⁾ ABl. L 291 vom 12.11.2019, S. 3.

⁽⁴⁾ ABl. L 372 I vom 9.11.2020, S. 1.

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

15. Oktober 2021

(2021/C 421/03)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1602	CAD	Kanadischer Dollar	1,4342
JPY	Japanischer Yen	132,65	HKD	Hongkong-Dollar	9,0258
DKK	Dänische Krone	7,4402	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6445
GBP	Pfund Sterling	0,84368	SGD	Singapur-Dollar	1,5637
SEK	Schwedische Krone	10,0288	KRW	Südkoreanischer Won	1 371,21
CHF	Schweizer Franken	1,0729	ZAR	Südafrikanischer Rand	17,0504
ISK	Isländische Krone	149,60	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,4663
NOK	Norwegische Krone	9,7625	HRK	Kroatische Kuna	7,5105
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	16 292,60
CZK	Tschechische Krone	25,403	MYR	Malaysischer Ringgit	4,8241
HUF	Ungarischer Forint	359,71	PHP	Philippinischer Peso	58,903
PLN	Polnischer Zloty	4,5644	RUB	Russischer Rubel	82,6325
RON	Rumänischer Leu	4,9465	THB	Thailändischer Baht	38,669
TRY	Türkische Lira	10,7132	BRL	Brasilianischer Real	6,3635
AUD	Australischer Dollar	1,5640	MXN	Mexikanischer Peso	23,8542
			INR	Indische Rupie	86,9670

⁽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.10478 — CPP INVESTMENTS/BC PARTNERS/CERAMTEC

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 421/04)

1. Am 8. Oktober 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:

- Canada Pension Plan Investment Board („CPP Investments“, Kanada),
- BC Partners LLP („BC Partners“, Vereinigtes Königreich),
- CeramTec Topco GmbH („CeramTec“, Deutschland).

CPP Investments und BC Partners übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über die Gesamtheit von CeramTec.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- CPP Investments: Vermögensverwaltungsgesellschaft, die die ihr vom Canada Pension Plan übertragenen Mittel in Europa, Amerika und Asien in Aktien, private Beteiligungen, Immobilien, Infrastruktur und festverzinsliche Finanzinstrumente investiert,
- BC Partners: internationale Private-Equity-Gesellschaft, deren einzige Tätigkeit in der Erbringung von Beratungsdienstleistungen besteht. Bei den von BC Partners beratenen Fonds handelt es sich um reine Finanzinvestoren, während ihre Portfoliogesellschaften in Europa und Nordamerika in den Bereichen Finanzdienstleistungen, Gesundheit, Bildung, Verbraucher und Einzelhandel tätig sind,
- CeramTec: Unternehmen, das in Europa, Südamerika, den Vereinigten Staaten und Asien in der Herstellung von Werkstoffen und Produkten aus Hochleistungskeramik tätig ist, zum Einsatz u. a. in der Automobilindustrie, Elektronik, Medizintechnik, Energie, Umwelttechnik sowie im Geräte- und Maschinenbau.

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 ^(?) 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.10478 — CPP Investments/BC Partners/CeramTec

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

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

Fax +32 229-64301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

^(?) ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.10479 — Telenet/Willemen Groep/Livit)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 421/05)

1. Am 8. Oktober 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:

- Willemen Groep NV („Willemen“, Belgien),
- Telenet BV („Telenet“, Belgien), Teil der Liberty Global Group,
- Livit BV („Livit“, Belgien).

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen an einem neu gegründeten Gemeinschaftsunternehmen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Willemen: Bau- und Immobilienprojektentwicklungsleistungen für verschiedene Gebäudetypen einschließlich Wohngebäuden
- Telenet: audiovisuelle, Festnetz- und Mobilfunkdienste für Endverbraucher
- Livit: Vermietung möblierter Wohnungen und damit verbundene Dienstleistungen

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.10479 — Telenet/Willemen Groep/Livit

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

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.10459 — CVC/STOCK SPIRITS GROUP)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 421/06)

1. Am 7. Oktober 2021 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: CVC Capital Partners SICAV-FIS S.A. („CVC“) übernimmt im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 die alleinige Kontrolle über Stock Spirits Group plc („Stock Spirits“).

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- CVC (Luxemburg);
- Stock Spirits (Vereinigtes Königreich).

CVC übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die Kontrolle über die Gesamtheit von Stock Spirits. Der Zusammenschluss erfolgt im Wege eines am 12. August 2021 angekündigten öffentlichen Übernahmeangebots.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- CVC: Verwaltung von Investmentfonds und -plattformen; eines der von CVC gehaltenen Unternehmen, Zabka Polska S. A., ist im Lebensmitteleinzelhandel in Polen tätig;
- Stock Spirits: Herstellung und Vertrieb von Spirituosen, vor allem in Europa.

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

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

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

M.10459 — CVC/STOCK SPIRITS GROUP

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

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

Telefax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Brüssel
BELGIEN

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

Mitteilung an die Wirtschaftsbeteiligten**Neue Runde von Anträgen auf Aussetzung der autonomen Zollsätze des Gemeinsamen Zolltarifs für bestimmte gewerbliche und landwirtschaftliche Waren**

(2021/C 421/07)

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 Juli 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 15. Dezember 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:

Aussetzungen (autonome Zollaussetzungen) (europa.eu)

⁽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 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 421/08)

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

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG ZUR ÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

„Bergerac“

PDO-FR-A0190-AM03

Datum der Mitteilung: 8. September 2021

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Amtlicher Gemeindeschlüssel

Die Namen der Gemeinden des geografischen Gebiets und des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft wurden nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels aktualisiert.

Die Ausdehnung des Gebiets bleibt unverändert.

Die Punkte 6 und 9 des Einziges Dokuments werden entsprechend geändert.

2. Roséweine

Die Rebsorten *Sémillon B*, *Sauvignon B*, *Sauvignon Gris G* und *Muscadelle B* werden der Liste der für die Bereitung von Roséweinen zugelassenen ergänzenden Rebsorten hinzugefügt.

Für die ergänzenden Rebsorten gilt eine Begrenzung auf 20 % des Sortenbestands.

Beim Verschnitt liegt der Anteil aller ergänzenden Rebsorten insgesamt bei höchstens 20 %, von denen höchstens 10 % auf die Rebsorten *Sauvignon B* und *Sauvignon Gris G* und höchstens 10 % auf die Rebsorte *Muscadelle B* entfallen.

Die Einführung weißer Rebsorten in Roséweinen ermöglicht es, die Frische und die organoleptischen Eigenschaften zu gewährleisten, was sich sonst aufgrund bestimmter klimatischer Unwägbarkeiten (insbesondere hoher Temperaturen während der Reifephase) schwierig gestalten kann.

Diese Hinzufügung wirkt sich nicht auf die Qualität des Erzeugnisses aus.

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einziges Dokuments mit sich.

3. Durchschnittlicher Höchstertrag pro Parzelle

Die durchschnittlichen Höchsterträge pro Parzelle wurden vereinheitlicht, um für eine effizientere Kontrolle den weißen und schwarzen Rebsorten den gleichen Wert zuzuweisen.

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einziges Dokuments mit sich.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

4. **Önologische Kohle**

Die bisher verbotene Nutzung von Kohle wird in eng gefasster und begrenzter Art und Weise eingeführt: „Bei der Bereitung von Roséweinen ist die Nutzung von önologischer Kohle für Most erlaubt, mit einer Beschränkung auf 20 % des Volumens der vom betreffenden Winzer bereiteten Roséweine in Bezug auf die betreffende Ernte.“ Das Ziel ist, die Nutzung auf Partien mit einer geringeren organoleptischen oder analytischen Qualität (insbesondere Geschmacksveränderung in Verbindung mit Oxidationsvorgängen) zu begrenzen, ohne allerdings den typischen Charakter des Erzeugnisses zu verändern.

Diese Änderung führt zu einer Änderung der Punkte 4 und 5.1 des Einziges Dokuments.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Aufgrund der Möglichkeit der Nutzung önologischer Kohle wurde der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet überarbeitet.

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einziges Dokuments mit sich.

6. **Verweis auf die Kontrollstelle**

Der Wortlaut des Verweises auf die Kontrollstelle wurde geändert, um ihn mit dem Wortlaut der anderen Produktspezifikationen für Weine mit Bezeichnungen in Einklang zu bringen. Diese Änderung ist lediglich redaktioneller Art. Diese Änderung bringt keine Änderung des Einziges Dokuments mit sich.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Bergerac

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

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

1. *Weißwein*

KURZBESCHREIBUNG

Die Weißweine entwickeln in der Regel sowohl blumige als auch fruchtige Aromen, sind säuerlich am Gaumen und lassen manchmal die Rebsorte Sauvignon B erahnen. Sie können sich gut für einen raschen Genuss eignen. Einige fleischigere Cuvées auf der Grundlage der Rebsorte Sémillon B oder der Rebsorte Muscadelle B erreichen ihre aromatische Komplexität nach mehrjähriger Reifung. Die Weißweine sind trockene Stillweine und dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 13 % vol nicht überschreiten. Sie weisen einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von höchstens 3 g/l auf. Ihr natürlicher Mindestalkoholgehalt liegt bei 10,5 % vol.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Maximaler Gesamtgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

2. *Rotwein*

KURZBESCHREIBUNG

Diese Weine zeichnen sich häufig durch fruchtige Aromen und eine Tanninstruktur aus, die die geschmeidigen und runden Eigenschaften der Rebsorte Merlot N mit der Festigkeit der Tannine der Rebsorten Cabernet Franc N und Cabernet-Sauvignon N verbindet. Um eine übermäßige Extraktion der Tannine zu vermeiden, sind kontinuierliche Pressen und selbstleerende Traubenwagen mit Impellerpumpen nicht zulässig. Sie sind in den ersten Jahren etwas rau und gewinnen durch Reife, mit der die Tannine schmelzen. Bei den Weinen handelt es sich um trockene Stillweine, die nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 13,5 % vol nicht überschreiten dürfen. Sie weisen einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von höchstens 3 g/l auf. Ihr natürlicher Mindestalkoholgehalt liegt bei 11 % vol.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Maximaler Gesamtgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

3. *Roséwein*

KURZBESCHREIBUNG

Die Roséweine sind trocken oder halbtrocken. Die Weine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 13 % vol nicht überschreiten.

Ihr natürlicher Mindestalkoholgehalt liegt bei 10,5 % vol. Grundlage der Roséweine sind hauptsächlich die Rebsorten Cabernet Franc N und Cabernet-Sauvignon N, und sie weisen häufig eine kräftige Farbe auf und können sogar Clairet-Weinen ähneln. Sie sind entweder trocken oder zart, der maximale Gehalt an vergärbaren Zuckern liegt bei 10 Gramm pro Liter, und sie präsentieren sich stets frisch.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Maximaler Gesamtgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

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

1. Nutzung von önologischer Kohle

Spezifisches önologisches Verfahren

Bei der Bereitung von Roséweinen ist die Nutzung von önologischer Kohle für Most erlaubt, mit einer Beschränkung auf 20 % des Volumens der vom betreffenden Winzer bereiteten Roséweine in Bezug auf die betreffende Ernte.

2. Anreicherung

Spezifisches önologisches Verfahren

Anreicherungsverfahren durch Wasserentzug sind bei Rotweinen bis zu einem Konzentrationsgrad von 10 % zulässig. Der natürliche Alkoholgehalt der Partie, die dem Verfahren unterzogen wird, darf dabei um höchstens 1 % ansteigen.

Nach der Anreicherung haben die Weine einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 13,5 % vol (Rotweine) bzw. 13 % vol (Rosé- und Weißweine). Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren allen auf Unionsebene geltenden und im französischen Gesetzbuch über Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) vorgesehenen Verpflichtungen genügen.

3. Pflanzdichte

Anbauverfahren

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 000 Rebstöcken pro Hektar auf. Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf nicht größer als 2,50 m sein und muss zwischen den Rebstöcken in einer Rebzeile mindestens 0,80 m betragen. Die Pflanzdichte kann jedoch auf 3 300 Rebstöcke pro Hektar reduziert werden. In diesem Fall darf der Abstand zwischen den Rebzeilen maximal 3 m betragen und muss der Abstand zwischen den Stöcken einer Rebzeile mindestens 0,90 m betragen.

4. Bewässerung

Anbauverfahren

Die Bewässerung ist untersagt.

5. Rebschnitt

Anbauverfahren

Die Reben werden auf die folgenden Arten geschnitten: Guyot-Schnitt, Cordon-Royat-Schnitt oder Zapfenschnitt.

- Bei einer Pflanzdichte von über 4 000 Rebstöcken pro Hektar beträgt die Augenhöchstzahl 60 000 pro Hektar und 16 pro Rebstock.
- Bei einer Pflanzdichte von unter 4 000 Rebstöcken pro Hektar beträgt die Augenhöchstzahl 60 000 pro Hektar und 20 pro Rebstock.

5.2. Höchsterträge

1. Weißwein

77 Hektoliter je Hektar

2. Rotwein

68 Hektoliter je Hektar

3. Roséwein

72 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches gebiet

Die Traubenlese, die Erzeugung und die Weinbereitung erfolgen auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden im Departement Dordogne (auf der Grundlage des amtlichen Gemeindegrenzen vom 26. Februar 2020):

Vollständig einbezogene Gemeinden:

Baneuil, Bergerac, Boisse, Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Bouniagues, Campsegret, Carsac-de-Gurson, Colombier, Conne-de-Labarde, Cours-de-Pile, Creysse, Cunèges, Eymet, Faurilles, (Le) Fleix, Fonroque, (La) Force, Fougueyrolles, Fraisse, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Ginestet, Issigeac, Lalinde, Lamonzie-Saint-Martin, Lamothe-Montravel, Lanquais, (Les) Lèches, Lembras, Lunas, Mescoules, Minzac, Monbazillac, Monestier, Monfaucon, Monmadalès, Monmarvès, Monsaguel, Montazeau, Montcaret, Montpeyrroux, Mouleydier, Moulin-Neuf, Nastringues, Naussannes, Plaisance, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Prigonrieux, Queyssac, Rampieux, Razac-de-Saussignac, Razac-d'Eymet, Ribagnac, Rouffignac-de-Sigoulès, Sadillac, Saint-Agne, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Aubin-de-Cadelech, Saint-Aubin-de-Lanquais, Saint-Capraise-d'Eymet, Saint-Cernin-de-Labarde, Saint-Germain-et-Mons, Saint-Géry, Saint-Julien-Innocence-Eulalie, Saint-Laurent-des-Vignes, Saint-Léon-d'Issigeac, Saint-Martin-de-Gurson, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Nexans, Saint-Perdoux, Saint-Pierre-d'Eyraud, Saint-Rémy, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Prats, Saint-Vivien, Saussignac, Serres-et-Montguyard, Sigoulès-et-Flaugeac, Singleyrac, Thénac, Vélines, Verdon, Villefranche-de-Lonchat.

Zum Teil einbezogene Gemeinden:

Beaumontois en Périgord: nur das Gebiet der ehemaligen Gemeinde Nojals-et-Clotte, die seit dem 1. Januar 2016 Teilgemeinde von Beaumontois en Périgord ist; Eyraud-Crempse-Maurens: nur das Gebiet der ehemaligen Gemeinde Maurens, die seit dem 1. Januar 2019 Teilgemeinde von Eyraud-Crempse-Maurens ist.

7. **Wichtigste Keltertraubensorte(n)**

Cabernet Franc N

Cabernet-Sauvignon N

Cot N – Malbec

Merlot N

Muscadelle B

Sauvignon B – Sauvignon Blanc

Sauvignon Gris G – Fié Gris

Sémillon B

Ugni Blanc B

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

Das landwirtschaftlich genutzte Gebiet „Périgord pourpre“ („purpurner Périgord“) setzt sich aus verschiedenen Teilgebieten zusammen und ist Ursprungsgebiet zahlreicher einzigartiger Erzeugnisse.

Der gute Wasserhaushalt der Böden sowie das gemäßigte Seeklima gewährleisten die gute phenolische Reife der Trauben, die insbesondere in der Tanninstruktur der Rotweine und in den kräftigen Farben der – hauptsächlich auf Grundlage der Cabernets erzeugten – Roséweine zu Tage tritt. Die Weißweine erhalten aus den Böden ihre Säure und ihre blumigen und/oder fruchtigen Noten, die ebenfalls auf den Verschnitt der Rebsorten zurückgehen.

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 besteht aus den Gebieten der folgenden Gemeinden (auf der Grundlage des amtlichen Gemeindegrenzen vom 26. Februar 2020):

- Département Dordogne: Cause-de-Clérans, Saint-Géraud-de-Corps. Département Gironde: Caplong, Castillon-la-Bataille, Francs, Gardégan-et-Tourtirac, Gensac, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Margueron, Pineuilh, Puisseguin, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Cibard, Saint-Emilion.
- Département Lot-et-Garonne: Duras, Loubès-Bernac, Saint-Jean-de-Duras.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Bergerac“ kann die größere geografische Einheit „Sud-Ouest“ angegeben werden. Diese größere geografische Einheit darf auch in Prospekten und auf Gefäßen angegeben werden. Die Schriftgröße der Zeichen für die größere geografische Einheit darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite die Größe der Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die Kennzeichnung der Weißweine muss die Angabe „sec“ („trocken“) umfassen. Die Kennzeichnung der Roséweine, deren Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glukose und Fruktose) bei 4 bis 10 Gramm pro Liter liegt, muss die Angabe „demi-sec“ („halbtrocken“) umfassen.

Link zur Produktspezifikation

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a078cfed-a9b4-4684-997f-6fc1ea003699

**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 421/09)

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

EINZIGES DOKUMENT

„Bulgna de l’Île de Beauté“

EU-Nr.: PGI-FR-02429 – 17. August 2018

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

1. Name(n)

„Bulgna de l’Île de Beauté“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

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

Das Erzeugnis mit der g. g. A. „Bulgna de l’Île de Beauté“ ist eine Trockenfleischspezialität in Form eines Dreiecks, Trapezes oder Tropfens, die am Anschnitt nahezu rechteckig ist und mehrere mit Fett marmorierte Muskelschichten aufweist. Die gesamte Schwarte ist vorhanden.

Das Erzeugnis nimmt durch das Räuchern eine typische Bernsteinfarbe an, ist jedoch nicht einheitlich gefärbt. Ein natürlicher weißlicher oder grünlicher bis aschgrauer Schimmel kann vorhanden sein.

Innen schwankt die Farbe zwischen weinrot (für die mageren Schichten) bis weiß (für die Fettschichten).

Der Geruch der Trockenfleischspezialität „Bulgna de l’Île de Beauté“ ist zunächst intensiv rauchig-pfeffrig, gefolgt von einer Note von getrocknetem, gereiftem Fleisch.

Die Textur am Gaumen ist fest und zugleich zart schmelzend aufgrund des Wechsels zwischen Fett und magerem Fleisch. Die „Bulgna de l’Île de Beauté“ zeichnet sich durch ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Salz, getrocknetem Fleisch und Fett aus, abgerundet durch eine sehr ausgeprägte Pfeffernote und einen anhaltenden und lange am Gaumen verbleibenden rauchigen Geschmack, der das aromatische Gesamtgefüge dennoch nicht überlagert.

Physikalisch-chemische Eigenschaften

— Löslicher Gesamtzucker ≤ 1 %.

— Feuchtigkeitsgehalt des entfetteten Erzeugnisses (FEE) ≤ 76 %.

— Gesamtfett: 30 bis 60 %.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Die Abmessungen können 15 bis 25 cm in der Breite und 15 bis 35 cm in der Länge betragen. Das Gewicht liegt zwischen 500 g und 2 kg.

Die „Bulagna de l'Île de Beauté“ wird im Ganzen, portioniert oder in Scheiben geschnitten vermarktet.

Sie wird unverpackt oder in Folie, vakuumverpackt oder unter Schutzatmosphäre verpackt verkauft.

Die Portionen (von 100 bis 350 g) und die Scheiben werden in Folie, vakuumverpackt oder unter Schutzatmosphäre verpackt vermarktet.

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

Die für die Herstellung der „Bulagna de l'Île de Beauté“ verwendeten Rohstoffe stammen von Mastschweinen, die die folgenden Kriterien erfüllen:

- Die Mastschweine weisen kein Rn-Allel auf und der Anteil von Schweinen mit besonderer Halothan-Empfindlichkeit beträgt weniger als 3 %.
- Der Linolsäuregehalt des in der Mastphase der Mastschweine verabreichten Futters beträgt weniger als 1,9 %.
- Zwischen dem Abladen der Mastschweine im Schlachthof und ihrer Schlachtung wird eine Wartezeit von mindestens 2 Stunden eingehalten.
- Das Warmgewicht des Schlachtkörpers des Mastschweins beträgt ≥ 75 kg.
- Der pH-Endwert (ermittelt im Halbsehnenmuskel des Schinkens) liegt zwischen 5,50 und 6,20.
- Das Fleisch weist keinen der folgenden Mängel auf: Blutflecken, Abszesse, Verunreinigung mit Kot oder Schmiermittel des Förderbands, schwerwiegende Farb- oder Konsistenzmängel.
- Das Schweinefett ist weiß und fest.
- Das Fleisch ist rosa bis rot.

Für die Herstellung der „Bulagna de l'Île de Beauté“ wird der Hals des Schweins verwendet, und zwar mit vollständig erhaltener Schwarte. Er wird in Form eines Dreiecks, Trapezes oder Tropfens zugeschnitten und pariert.

Das Gewicht der parierten Stücke liegt zwischen 750 g und 3 kg.

Die Stücke werden frisch oder tiefgefroren geliefert.

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

Die Herstellung der „Bulagna de l'Île de Beauté“, einschließlich aller Schritte vom Pökeln bis zum Trocknen, muss in dem geografischen Gebiet erfolgen.

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

Nach dem Portionieren und Schneiden der Erzeugnisse müssen diese in Folie, vakuumverpackt oder unter Schutzatmosphäre verpackt werden.

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

—

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

Das geografische Gebiet der geschützten geografischen Angabe „Bulagna de l'Île de Beauté“ umfasst die beiden Departements Corse-du-Sud und Haute-Corse.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Trockenfleischspezialität mit der g. g. A. „Bulagna de l'Île de Beauté“ beruht im Wesentlichen auf traditionellem Fachwissen und spezifischen Merkmalen.

Die Bezeichnung „Île de Beauté“ (Insel der Schönheit) wird gemeinhin für Korsika verwendet – eine gebirgige Insel im Mittelmeer, bei der es sich um ein französisches Verwaltungsgebiet handelt.

Das Klima Korsikas ist mediterran und zeichnet sich durch heiße, trockene Sommer und milde, feuchte Winter aus. Auf Korsika herrschen zwei Winde vor: Der nächtliche „a tramuntana“ sorgt für kühle Nächte und der tagsüber wehende „u maestrale“ für trockene Tage.

Der Boden und das Klima bieten insgesamt sehr günstige Bedingungen für den Wald. Daher ist Korsika eine von Forstwirtschaft geprägte Region und weist über die gesamte Fläche einen sehr hohen Bestand an Laubbäumen, insbesondere Kastanien, Eichen und Buchen, auf. Für Korsika insgesamt liegt die durchschnittliche Bewaldung bei 46 % mit einer bewaldeten Fläche von 401 817 ha und damit deutlich über dem nationalen Durchschnitt (26,9 %). Eichen sind die häufigsten Laubbäume, insbesondere Steineichen, die 22 % der bewaldeten Flächen der Insel bedecken. Die Korkeiche ist vor allem in der Mitte und im Süden der Insel zu finden und macht etwa 15 % der Waldfläche aus. Die Macchia, die sich über eine Fläche von mehr als 200 000 Hektar erstreckt, bildet oft einen regelrechten Wald und kann eine Höhe von bis zu 5 oder 6 Metern erreichen. Die für die Vegetation der Nordhänge der supramediterranen Stufe charakteristische Buche ist ab einer Höhe von 1 000 m ü. M. zu finden. Die Kastanie ist sehr gut an die natürliche Umgebung Korsikas angepasst und kommt auf der ganzen Insel vor. Sie wächst sowohl an der Küste als auch in einer Höhe von bis zu 1 200 Meter ü. M.

Aufgrund der Insellage haben die Einwohner Korsikas ein an die klimatischen Bedingungen und den Waldbestand ihrer Insel angepasstes Fachwissen für die Herstellung von Wurst- und Fleischerzeugnissen entwickelt.

Das trockene und windige Klima auf Korsika hat die Entwicklung der Trockenpökelerung als Methode zur Haltbarmachung von Schweinefleisch im Unterschied zu den gekochten Wurst- und Fleischwaren, die man im Norden Frankreichs findet, begünstigt.

Die Herstellungsweise der „Bulagna de l'Île de Beauté“ ist eine der ältesten Konservierungsmethoden für Schweinefleisch und wird in ganz Korsika praktiziert. Die „Bulagna de l'Île de Beauté“ gehört zu den Erzeugnissen, die in mittlerem zeitlichem Abstand nach der Schlachtung des Schweins verzehrt werden. So ist die Trockenpökelerung auf Korsika seit jeher ein wichtiger Bestandteil der Ernährung und damit auch der korsischen Kultur. Die „Bulagna de l'Île de Beauté“ wird trocken gepökelt und verbleibt für eine je nach Gewicht festgelegte Zeit im Pökelfass. Dieser Arbeitsschritt muss gut beherrscht werden, um das Erzeugnis zu festigen und haltbar zu machen. Das Trockenpökeln hat sich auf natürliche Weise als die für Korsika am besten geeignete Methode und als das Konservierungsmittel erwiesen, mit dem der ganzjährige Verzehr von Fleischprodukten mit einem Minimum an Ausrüstung ermöglicht wird.

Da auf der Insel über einen Großteil des Jahres hohe Temperaturen herrschen, musste die Technik des Pökels weiterentwickelt werden und es wurde schwarzer Pfeffer in hoher Konzentration (zwischen 5 und 15 g/kg für komplette Stücke und zwischen 1 und 5 g/kg für Aufschnittware) eingesetzt. Schwarzer Pfeffer, der ursprünglich als natürliches Insektenabwehrmittel verwendet wurde, ist im Laufe der Zeit zu einem der Hauptmerkmale der „Bulagna de l'Île de Beauté“ geworden.

Das Räuchern erfolgt mit Holz von einheimischen Laubbäumen, im Unterschied zu anderen Erzeugnissen, für die eher das Holz von Nadelbäumen verwendet wird. Am häufigsten werden die Hölzer eingesetzt, die in der unmittelbaren Umgebung vorkommen und am leichtesten verfügbar sind: Eiche, Kastanie, Buche, Erdbeerbaum und Heidekraut. Dabei handelt es sich um eine traditionelle Technik, die in der Vergangenheit in der Regel eng mit der Kastanienwirtschaft verbunden war, welche eine wichtige Rolle in der Landwirtschaft der Insel spielte. Das Holz der auf der Insel wachsenden Laubbäume wird seit jeher zum Räuchern von Wurst- und Fleischerzeugnissen verwendet, da diese Baumarten überall auf der Insel zu finden sind und das Holz ein besseres Brandverhalten aufweist und weitaus weniger Rückstände bei der Verbrennung hinterlässt als das Holz von Nadelbäumen. Dieses „sanfte“ Räuchern verleiht dem Erzeugnis sein feines Aroma, im Unterschied zu Räucherverfahren mit Nadelhölzern, die zu einem zu intensiven Rauchgeschmack führen können. Zudem wird das Pökelfleisch durch dieses Verfahren konserviert und von außen gegen Insekten geschützt. Das Räuchern ist ein kulturelles Merkmal, das vor allem in Regionen mit einer ehemals starken germanischen Besiedelung zu finden ist. Somit ist die auf der ganzen Insel übliche Praxis eine Besonderheit, da sie im Mittelmeerraum nicht sehr verbreitet ist.

Der letzte Schritt, die Trocknung, erfolgt unter Zufuhr von Außenluft. In dieser Phase können sich die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses entwickeln.

Die „Bulagna de l'Île de Beauté“ ist ein korsisches Vorzeigeprodukt, das auf einem Fachwissen beruht, das die Insel, ihre Kultur und ihre Bräuche widerspiegelt. Sie zeichnet sich durch besondere, von Generation zu Generation weitergegebene Herstellungsverfahren aus. Dieses Fachwissen verleiht der Trockenfleischspezialität ihre spezifischen Merkmale:

- eine typische Bernsteinfarbe (zwischen braun und golden), wobei das Erzeugnis jedoch nicht unbedingt einheitlich gefärbt ist,
- ein zunächst intensiver rauchig-pfeffriger Geruch, gefolgt von einer Note von getrocknetem und gereiftem Fleisch,
- ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Salz, Trockenfleisch und Fett,
- eine ausgeprägte Pfeffernote, die sich am Gaumen fortsetzt und die so intensivierten Aromen verlängert,
- ein anhaltender und lange am Gaumen verbleibender Rauchgeschmack, der das aromatische Gesamtgefüge dennoch nicht überlagert.

Das spezifische Fachwissen für die Herstellung der „Bulagna de l'Île de Beauté“ hat sich im Zusammenhang mit dem Klima und den natürlichen Ressourcen der Insel entwickelt: Das Trockenpökeln, die Verwendung großer Mengen schwarzen Pfeffers, das Räuchern mit dem Holz einheimischer Laubbäume und das Trocknen unter Zufuhr von Außenluft sind Methoden, die optimal an das trockene und windige Klima, die Insellage und den Waldbestand der Insel angepasst sind.

Dank der Pökelfechnik unter Verwendung von Trockensalz entsteht ein Erzeugnis, das einen ausgewogenen salzigen Geschmack aufweist und gut haltbar ist.

Durch die Verwendung von schwarzem Pfeffer in erheblicher Menge erhält das Erzeugnis eine ausgeprägt pfeffrige Note, die für die „Bulagna de l'Île de Beauté“ charakteristisch ist.

Das Räuchern mit einheimischen Laubhölzern (Kastanie, Eiche, Buche usw.) bietet eine sehr komplexe Palette an Aromen (ein am Gaumen lang anhaltender rauchiger Geschmack), die ebenfalls ein sehr wichtiges spezifisches Merkmal der „Bulagna de l'Île de Beauté“ ist. Außerdem verleiht dieser Vorgang dem Erzeugnis einen intensiven rauchigen Geruch und eine typische Bernsteinfarbe.

Die Trocknung in der Trockenkammer unter Zufuhr von Außenluft festigt und konserviert das Erzeugnis und trägt zur Entwicklung seiner organoleptischen Eigenschaften bei (ausgewogenes Verhältnis zwischen Salz, Trockenfleisch und Fett).

Die Insellage hat die Weitergabe dieses Fachwissens von Generation zu Generation begünstigt und es ermöglicht, die Merkmale der „Bulagna de l'Île de Beauté“ zu erhalten.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-BulagnaIdB-RepCOM2.pdf>

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE