

Amtsblatt der Europäischen Union

C 179



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

65. Jahrgang

2. Mai 2022

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 179/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10689 — OCP GROUP / KOCH INDUSTRIES / JORF FERTILIZER COMPANY) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 179/02	Euro-Wechselkurs — 29. April 2022	2
---------------	---	---

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2022/C 179/03	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10643 – ORACLE / CERNER) ⁽¹⁾	3
2022/C 179/04	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10695 – APOLLO MANAGEMENT / BANK AND ACQUIRERS INTERNATIONAL HOLDING) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	5

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2022/C 179/05	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	6
2022/C 179/06	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	16
2022/C 179/07	Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	19

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.10689 — OCP GROUP / KOCH INDUSTRIES / JORF FERTILIZER COMPANY)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 179/01)

Am 25. April 2022 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 32022M10689 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

29. April 2022

(2022/C 179/02)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0540	CAD	Kanadischer Dollar	1,3426
JPY	Japanischer Yen	137,01	HKD	Hongkong-Dollar	8,2703
DKK	Dänische Krone	7,4415	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6119
GBP	Pfund Sterling	0,83908	SGD	Singapur-Dollar	1,4545
SEK	Schwedische Krone	10,2958	KRW	Südkoreanischer Won	1 326,71
CHF	Schweizer Franken	1,0229	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,6473
ISK	Isländische Krone	137,80	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	6,9441
NOK	Norwegische Krone	9,7525	HRK	Kroatische Kuna	7,5667
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 301,52
CZK	Tschechische Krone	24,605	MYR	Malaysischer Ringgit	4,5886
HUF	Ungarischer Forint	378,71	PHP	Philippinischer Peso	55,200
PLN	Polnischer Zloty	4,6780	RUB	Russischer Rubel	
RON	Rumänischer Leu	4,9479	THB	Thailändischer Baht	36,026
TRY	Türkische Lira	15,6385	BRL	Brasilianischer Real	5,1608
AUD	Australischer Dollar	1,4699	MXN	Mexikanischer Peso	21,4181
			INR	Indische Rupie	80,6380

⁽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.10643 – ORACLE / CERNER)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 179/03)

1. Am 22. April 2022 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:

- Oracle Corporation („Oracle“, USA),
- Cerner Corporation („Cerner“, USA).

Oracle wird die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von Cerner im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt im Wege eines öffentlichen Übernahmeangebots für den Erwerb aller ausgegebenen und im Umlauf befindlichen Aktien von Cerner.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Oracle ist weltweit in Entwicklung, Herstellung, Vermarktung und Vertrieb von IT-Lösungen, einschließlich Unternehmensanwendungen und Infrastruktursoftware und -diensten, tätig,
- Cerner bietet weltweit Software und Dienstleistungen zur Deckung des klinischen, finanziellen und operativen Bedarfs von Gesundheitseinrichtungen aller Größen an, so u. a. Software und Dienstleistungen für elektronische Patientenakten.

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.10643 – ORACLE / CERNER

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

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

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**(Sache M.10695 – APOLLO MANAGEMENT / BANK AND ACQUIRERS INTERNATIONAL HOLDING)****Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2022/C 179/04)

1. Am 25. April 2022 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:

- Apollo Management, L.P. („Apollo“, USA),
- Bank and Acquirers International Holding S.A.S. („BAI“, Frankreich), kontrolliert von Worldline SA („Worldline“, Frankreich).

Apollo wird die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von BAI im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Apollo ist ein weltweit tätiger alternativer Vermögensverwalter mit Sitz in New York City,
- BAI ist Teil von Worldline und die Subholdinggesellschaft einer Unternehmensgruppe, die in der Herstellung und Lieferung von Kassenterminals (Point-of-Sale-Terminals oder POS-Terminals) tätig ist und damit verbundene Softwaredienste vor allem für Merchant-Acquirer (Banken und Zahlungsdienstleister), Acquirer und Händler anbietet.

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

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.10695 – APOLLO MANAGEMENT / BANK AND ACQUIRERS INTERNATIONAL HOLDING

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

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

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

(2022/C 179/05)

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

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG MIT ÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

„Calatayud“**PDO-ES-A0247-AM02****Datum der Mitteilung: 4.2.2022****BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG****1. Neuer Wortlaut in der Beschreibung der Weine mit der g. U.**

BESCHREIBUNG:

Im aktuellen Wortlaut der Nummer 2 der Produktspezifikation sind die Weine, die unter die geschützte Ursprungsbezeichnung fallen, nach Kategorien von Weinbauerzeugnissen (Weißwein, Roséwein, Rotwein, Qualitätsschaumwein, Likörwein, Perlwein) aufgelistet. Es liegt jedoch ein redaktioneller Fehler vor, da die als „natürlich süß“ und „Spätlese“ bezeichneten Weine hier fälschlicherweise der Kategorie 1 „Wein“ zugeordnet wurden. Bei diesen Angaben handelt es sich nach spanischem Recht um fakultative Angaben, die beide für Weine mit einer Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe, die aus überreifen Trauben hergestellt wurden, verwendet werden können.

Des Weiteren wird im Absatz, in dem der Zuckerhöchstgehalt genannt ist, der Ausdruck „reduzierende Zucker“ durch „Restzucker“ ersetzt. Zudem wird der Wortlaut so angepasst, dass in der Produktspezifikation ausschließlich die Besonderheiten der Weine mit der g. U. „Calatayud“ verbleiben.

Die vorliegende Änderung betrifft Nummer 2 „Beschreibung der Weine“ der Produktspezifikation sowie die Punkte 3 und 4 des Einziges Dokuments.

Diese Änderung gilt nach Artikel 14 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 als Standardänderung, da sie keine Änderung, Streichung oder Hinzufügung einer Kategorie von Weinbauerzeugnissen beinhaltet. Sie dient vielmehr dazu, Fehler im Wortlaut besagter Nummern bzw. Punkte zu berichtigen. Die Änderung erfüllt auch nicht die sonstigen Bedingungen des besagten Artikels.

BEGRÜNDUNG:

Die Auslassung der Kategorie 16 „Wein aus überreifen Trauben“ im ursprünglichen Wortlaut der Produktspezifikation und des Einziges Dokuments muss berichtigt werden. Die Beschreibung der Analysemerkmale und organoleptischen Eigenschaften der „natürlich süßen“ Weine und „Spätlese“-Weine wird in besagte Kategorie eingefügt.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

2. Erweiterung des geografischen Gebiets

BESCHREIBUNG:

Es werden fünf Gemeindegebiete in das abgegrenzte geografische Gebiet der g. U. „Calatayud“ aufgenommen: Daroca, Machones, Murero, Orcajo und Villafeliche. Daneben wird unter dieser Nummer bzw. diesem Punkt die Angabe der Provinz und der Autonomen Gemeinschaft ergänzt, in der das geografische Gebiet liegt.

Die Änderung betrifft Nummer 4 „Abgrenzung des geografischen Gebiets“ der Produktspezifikation und Punkt 6 „Abgegrenztes geografisches Gebiet“ des Einzigens Dokuments.

Diese Änderung gilt nach Artikel 14 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 als Standardänderung, da sie nicht den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet aufhebt. Sie erfüllt auch nicht die sonstigen Bedingungen des genannten Artikels.

BEGRÜNDUNG:

Diese Änderung stützt sich auf die Gutachten betreffend die Ausweitung der Gebietsgrenzen der g. U. „Calatayud“ und die damit zusammenhängenden önologischen Aspekte, die die Universität Saragossa (Februar 2019) und die Fachreferate der Regierung von Aragón (November 2019 und Juni 2021) erstellt haben. Die durchgeführten Untersuchungen und Probenahmen lassen den Schluss zu, dass sich durch die gebietsmäßige Ausweitung der g. U. – also durch die Einbeziehung der Gemeinden Daroca, Manchones, Murero, Orcajo und Villafeliche – weder der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet noch die Eigenschaften der Weine mit der g. U. „Calatayud“ ändern.

Was die Parameter betrifft, die in den neu in die g. U. aufgenommenen Gemeindegebieten untersucht wurden – wie etwa die Bodenarten, die klimatischen Bedingungen (Niederschläge und Temperatur) und Höhenlagen der Weinberge sowie die angebauten Rebsorten –, so wurde festgestellt, dass sie den in Calatayud vorherrschenden Parametern ähnlich sind. Es ist eine eindeutige natürliche Kontinuität mit dem Gebiet festzustellen.

In Bezug auf die önologischen Aspekte wurden vier Parameter untersucht, die für die Weine der g. U. ausschlaggebend sind: prozentualer Anteil der Rebsorten und Ertrag der Rebflächen, Basisanalyse, sensorische Prüfung und Kernspinresonanz-Analyse (Protonen-MKR). Es stellte sich heraus, dass die Weine aus den neuen Gemeinden den Weinen mit der g. U. „Calatayud“ in allen Parametern gleichen. Von besonderer Bedeutung ist der mittels Protonen-MKR ermittelte Fingerabdruck, der nachweist, dass die Weine der neu aufzunehmenden Gemeinden mit dem Leitbild der g. U. übereinstimmen. Das zeigt, dass sich weder der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet noch die Eigenschaften der Weine, wie sie in der Produktspezifikation der g. U. „Calatayud“ beschrieben sind, ändern.

3. Redaktionelle Verbesserung der Ausführungen zum Zusammenhang

BESCHREIBUNG:

Die Informationen, die den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet darstellen, werden verbessert und erweitert. Insbesondere wird die Beschreibung der kausalen Beziehung zwischen dem geografischen Gebiet und den Eigenschaften des Erzeugnisses für jede der Kategorien von Weinbauerzeugnissen, die unter Nummer 2 der Produktspezifikation aufgeführt sind, eingefügt, um die Besonderheiten herauszustellen, die das Gebiet zu jeder der Weinarten mit der g. U. „Calatayud“ beiträgt.

Die vorliegende Änderung betrifft Nummer 7 „Zusammenhang“ der Produktspezifikation und Punkt 8 „Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge“ des Einzigens Dokuments.

Diese Änderung gilt nach Artikel 14 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 als Standardänderung, da sie den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet nicht aufhebt. Es wird lediglich der Wortlaut verbessert. Die Änderung erfüllt auch nicht die sonstigen Bedingungen des besagten Artikels.

BEGRÜNDUNG:

Die Änderung der Produktspezifikation wird genutzt, um den Zusammenhang besser zu erläutern, und insbesondere, um den Rechtsvorschriften Rechnung zu tragen, die vorschreiben, dass dieser für jede der Kategorien, die unter die g. U. fallen, dargelegt wird.

4. **Änderung der für die g. U. geltenden Anforderungen**

BESCHREIBUNG:

Jährliche Vorgaben von Seiten der Regulierungsbehörde bezüglich der Lese, der Festlegung ihres Beginns sowie der Sortierung und des Transports der gelesenen Trauben werden gestrichen.

Die vorliegende Änderung betrifft die Nummer 8.B.i „Geltende Anforderungen. Zusätzliche Anforderungen. Anbauverfahren“ der Produktspezifikation. Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

Diese Änderung gilt nach Artikel 14 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 als Standardänderung, da sie keine der Bedingungen des besagten Artikels erfüllt.

BEGRÜNDUNG:

In Anbetracht der derzeitigen Anbauverfahren, der kontinuierlichen Fortbildung der Fachkräfte im Weinberg und des önologisch tätigen Personals sowie der jährlich schwankenden klimatischen Bedingungen wird es als unnötig betrachtet, ein Datum des Beginns der Lese festzulegen und spezielle Anforderungen an den Transport der Trauben zu stellen. Jeder der für die g. U. eingetragenen Weinbaubetriebe plant, in Übereinstimmung mit den jeweiligen technischen und önologischen Kriterien zur Erzeugung der verschiedenen Weine, eine gestaffelte und geordnete Ernte, die sich nach dem Reifegrad der Trauben richtet, sowie einen Transport der Trauben, der die Qualität der Früchte nicht beeinträchtigt.

5. **Streichung besonderer Anforderungen an die Örtlichkeiten für den Ausbau und die Reifung**

BESCHREIBUNG:

Die Anforderungen, die derzeit in der Produktspezifikation in Bezug auf die Örtlichkeiten für die Reifung der Weine mit der g. U. „Calatayud“ enthalten sind, werden gestrichen. Zudem werden die zur Bestimmung der Nutzungsdauer der Fässer festgelegten Zeitangaben gestrichen.

Die vorliegende Änderung betrifft die Nummer 8.b.ii „Geltende Anforderungen. Zusätzliche Anforderungen. Örtlichkeiten für den Ausbau und die Reifung“ der Produktspezifikation. Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

Diese Änderung gilt nach Artikel 14 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 als Standardänderung, da sie keine der Bedingungen des besagten Artikels erfüllt.

BEGRÜNDUNG:

Die Streichung der Anforderungen an die Örtlichkeiten für die Reifung ist gerechtfertigt, da es sich um allgemeine Bedingungen hinsichtlich Temperatur, Feuchtigkeit und Belüftung, ohne Angabe konkreter, spezifischer Werte, handelt.

In Bezug auf die Fässer gilt, dass die Märkte derzeit sehr fruchtige Weine nachfragen, allerdings mit Noten vom Holz der Fässer. Das Fachpersonal der Weinbaubetriebe führt in der Regel nach eigenen Kriterien einen Verschnitt der Weine, die in neuen Fässer gelagert waren, mit anderen, in gebrauchte Fässer abgefüllten Weinen durch. Daher wird es nicht für notwendig erachtet, für diese den Höchstzeitraum ihrer Nutzung festzulegen.

6. **Formelle Änderung des Begriffs „geeignet“**

BESCHREIBUNG:

Der Ausdruck „als geeignet eingestufte Weine“ wird unter der Nummer der zusätzlichen Anforderungen an die Abfüllung in „als g. U. eingestufte Weine“ geändert.

Die vorliegende Änderung betrifft Nummer 8.b.iii (jetzt ii) „Geltende Anforderungen. Zusätzliche Anforderungen. Abfüllung“ der Produktspezifikation. Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

Diese Änderung gilt nach Artikel 14 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 als Standardänderung, da sie keine der Bedingungen des besagten Artikels erfüllt.

BEGRÜNDUNG:

Es handelt sich um eine terminologische Anpassung an die Norm UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 „Konformitätsbewertung. Anforderungen an Stellen, die Produkte, Prozesse und Dienstleistungen zertifizieren“.

7. Änderung der Kennzeichnungsvorschriften

BESCHREIBUNG:

Die einzige zusätzliche Anforderung an die für die g. U. eingetragenen Weinbaubetriebe besteht in der Verpflichtung, die Handelsetiketten mitzuteilen, die die von den Betrieben vermarkteten Weine kenntlich machen, damit die Regulierungsbehörde diese in das Register der Etiketten aufnimmt, sodass auf deren Genehmigung durch besagte Stelle verzichtet werden kann.

Es wird der Wortlaut der Aufzählung der fakultativen Angaben verbessert, die für Weine im Geltungsbereich der g. U. „Calatayud“ verwendet werden dürfen, sofern sie mit den Festlegungen im anwendbaren nationalen Recht, je nach Erzeugungsverfahren, und den speziell für diese g. U. festgelegten Angaben übereinstimmen.

Außerdem werden unter dieser Nummer die Verweise auf europäische Rechtsvorschriften aktualisiert.

Die vorliegende Änderung betrifft Nummer 8.b.iv (jetzt iii) „Geltende Anforderungen. Zusätzliche Anforderungen. Kennzeichnung“ der Produktspezifikation. Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

Diese Änderung gilt nach Artikel 14 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 als Standardänderung, da sie keine der Bedingungen des besagten Artikels erfüllt.

BEGRÜNDUNG:

Es wird die Genehmigung der Etiketten, in Übereinstimmung mit der Gesetzgebung und Rechtsprechung im Bereich der gewerblichen Schutzrechte und Marken und unter Berücksichtigung der Grundsätze des Binnenmarktes, gestrichen.

8. Sonstige Änderungen

BESCHREIBUNG:

Die Faxnummer der Regulierungsbehörde, die für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Calatayud“ zuständig ist, wird gestrichen und der Verweis auf die Norm UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 wird aktualisiert.

Diese Änderung betrifft Nummer 9 „Überprüfung der Einhaltung der Produktspezifikation. Kontrollstelle“ der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Diese Änderung gilt nach Artikel 14 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 als Standardänderung, da sie keine der Bedingungen des besagten Artikels erfüllt.

BEGRÜNDUNG:

Aktualisierung des Wortlauts der Produktspezifikation unter dieser Nummer.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name(n)

Calatayud

2. Art der geografischen Angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein
3. Likörwein
5. Qualitätsschaumwein
8. Perlwein
16. Wein aus überreifen Trauben

4. Beschreibung des Weins/der Weine

1. Weißwein

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Blass- bis strohgelb, klar, hell, eventuell mit grünlichen Anklängen. Geruch: Klare und frische Primäraromen, fruchtig, von mittlerer bis hoher Intensität. Geschmack: Zeigt sich frisch, vollmundig und aromatisch, mit leichter, ausgewogener Säure.

(*) Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 180 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 240 mg/l bei einem Zuckergehalt ab 5 g/l.

(**) Die nicht angegebenen Analyseparameter richten sich nach den geltenden Bestimmungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,5
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

2. Roséwein

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Erdbeer- bis himbeerfarben, hell und lebhaft, violett schillernd. Geruch: Intensive Aromen, sehr blumig und fruchtig mit Anklängen von Erdbeere, Himbeere, roten Früchten, Rosenblättern. Geschmack: Frisch, fruchtig, leicht säuerlich, vollmundig, kräftig.

(*) Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 180 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 240 mg/l bei einem Zuckergehalt ab 5 g/l.

(**) Die nicht angegebenen Analyseparameter richten sich nach den geltenden Bestimmungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

3. Rotwein

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Kirschartig, dunkles Granatrot oder „Picota“-Kirschartig, klar mit mittlerer Schicht, in der Jugend auch mit violetten Reflexen am Rand. Geruch: Klare Aromen, intensiv fruchtig, sortentypisch mit blumigen Noten. Geschmack: Vollmundig, fleischig, mit ausgewogenem Säure-Alkohol-Verhältnis. Milde Tannine und langer Abgang.

(*) Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 150 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 180 mg/l bei einem Zuckergehalt ab 5 g/l.

(**) Die nicht angegebenen Analyseparameter richten sich nach den geltenden Bestimmungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12,5
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

4. Rotwein „Calatayud superior“

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: „Picota“-Kirschrot bis rubinrot, hohe Schicht, klares und helles Aussehen. Geruch: Ausgeprägtes Aroma, mit fruchtigen, balsamischen, mineralischen, Röst- und Gewürznoten. Geschmack: Komplex, fruchtig mit balsamischen Nuancen, sehr langer Abgang.

(*) Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 150 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 180 mg/l bei einem Zuckergehalt ab 5 g/l.

(**) Die nicht angegebenen Analyseparameter richten sich nach den geltenden Bestimmungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	14
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. Perlwein

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen (Weiß-, Rosé- oder Rotweine): Gelb- und rosafarben mit grünlichen und violetten Reflexen. Geruch: Klare, geradlinige, fruchtige und blumige Aromen. Geschmack: Frisch und leicht, gefällig am Gaumen, mit einem Hauch von Kohlensäure.

(*) Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 180 mg/l (Weißwein und Roséwein) und 150 mg/l (Rotwein) bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l; und 240 mg/l (Weißwein und Roséwein) und 180 mg/l (Rotwein) bei einem Zuckergehalt ab 5 g/l.

(**) Die nicht angegebenen Analyseparameter richten sich nach den geltenden Bestimmungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	7
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

6. Qualitätsschaumwein

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Weiß- oder rosafarben mit blassen, hellen Tönen. Feine, lang anhaltende Perlage. Geruch: Intensive, klare Aromen mit milden Nuancen einer leichten Reduktion in der Flasche. Geschmack: Frisch und ausgewogen, mit leichter Säure, angenehm am Gaumen. Klar und rein im Nachgeschmack.

(*) Die nicht angegebenen Analyseparameter richten sich nach den geltenden Bestimmungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,5
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	10,83
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	160

7. Likörweine

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen (Weiß- oder Rotweine): Gelb- und Rottöne mit Violett, klar. Geruch: Klare, geradlinige, intensive Aromen mit blumigen, fruchtlikör- und honigähnlichen Nuancen. Geschmack: Vollmundig, fruchtig mit gewisser Süße, kräftig am Gaumen und mit guter Säure.

(*) Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 150 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 200 mg/l bei einem Zuckergehalt ab 5 g/l.

(**) Die nicht angegebenen Analyseparameter richten sich nach den geltenden Bestimmungen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	15
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	15
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

8. *Wein aus überreifen Trauben*

KURZBESCHREIBUNG

„Natürlich süßer“ Wein:

Aussehen (Weiß-, Rosé- oder Rotweine): Intensive Gelb- und Rottöne, mit goldenen oder violetten Reflexen. Geruch: Nach reifer Frucht, intensiv, nach kandierter Frucht. Geschmack: Vollmundig, fleischig, seidig, geschmeidig, süß.

„Spätlese“-Wein:

Aussehen (Weiß-, Rosé- oder Rotweine): Farben, die von Goldgelb über Orangerot bis Dunkelviolett mit Rubintönen reichen. Geruch: Intensiv, blumig, frisch, die Milde der Früchte mit den Eichenaromen vermischt, die die in Fässern gelagerten Weine beitragen. Geschmack: Am Gaumen breit, seidig, weich, vollmundig, lang anhaltend.

(*) Höchstgehalt an Schwefeldioxid: Weiß- und Roséweine: 240 mg/l; Rotweine: 180 mg/l

(**) Die nicht angegebenen Analyseparameter richten sich nach den geltenden Bestimmungen.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	13
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	15
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

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

1. Anbauverfahren

Die Pflanzdichte beträgt mindestens 1 300 Rebstöcke pro Hektar und höchstens 4 500 Rebstöcke pro Hektar, die sich gleichmäßig über die gesamte Rebfläche verteilen.

2. Spezifische önologische Verfahren

Bei der Lese wird so vorgegangen, dass für die Erzeugung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ausschließlich gesunde Trauben verwendet werden, die den erforderlichen Reifegrad und einen Zuckergehalt von mindestens 170 g/l im Most aufweisen. Alle Trauben in nicht einwandfreiem Zustand sind auszusondern.

Der Druck bei der Most- oder Weingewinnung und der Trennung vom Trester sollte so angepasst sein, dass der Ertrag 70 Liter Wein pro 100 kg geernteter Trauben nicht übersteigt.

3. Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Verfahren, bei denen die Trauben vorgewärmt oder die Moste oder Weine mit dem Trester erhitzt werden, um die Farbstoffextraktion zu forcieren, sind verboten.

5.2. *Höchsterträge*

1. Rote Rebsorten

7 000 kg Trauben je Hektar

2. Rote Rebsorten

49 Hektoliter je Hektar

3. Weiße Rebsorten

8 000 kg Trauben je Hektar

4. Weiße Rebsorten

56 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das geografische Gebiet der g. U. „Calatayud“ besteht aus den folgenden Gemeindegebieten der Provinz Saragossa in der Autonomen Gemeinschaft Aragonien: Abanto, Acered, Alarba, Alhama de Aragón, Aniñón, Ariza, Atea, Ateca, Belmonte de Gracián, Buberca, Calatayud, Carenas, Castejón de las Armas, Castejón de Alarba, Cervera de la Cañada, Cetina, Clarés de Ribota, Codos, Daroca, El Frasno, Fuentes de Jiloca, Godojos, Ibdes, Jaraba, La Vilueña, Maluenda, Manchones, Mara, Miedes, Monverde, Montón, Morata de Jiloca, Moros, Munébrega, Murero, Nuévalos, Olvés, Orcajo, Orera, Paracuellos de Jiloca, Ruesca, Sediles, Terrer, Torralba de Ribota, Torrijo de la Cañada, Valtorres, Velilla de Jiloca, Villafeliche, Villalba del Perejil, Villalengua, Villarroya de la Sierra.

7. **Keltertraubensorte(n)**

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

SYRAH

TEMPRANILLO

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

WEIN

Der Zusammenhang dieser Weine mit ihrem geografischen Gebiet geht auf das 2. Jahrhundert vor Christus zurück. Ihre hohe Qualität ist über die Jahrhunderte dokumentiert.

Das extreme Kontinentalklima mit langen und kalten Wintern, heißen Sommern und äußerst seltenen Niederschlägen, gepaart mit den Eigenschaften der in dem geografischen Gebiet vorhandenen Böden, verleiht diesen Weinen Identitätsmerkmale, die sich dadurch auszeichnen, dass die Weine durch eine hohe aromatische Vielfalt gekennzeichnet und konzentriert sind und Spuren von Mineralien aufweisen.

In den Sommermonaten widerstehen die Weinberge in den Höhenlagen der starken Tageshitze und regenerieren sich in den Nachtstunden, sodass sie am Morgen zur Synthese von Zucker in ihren Blättern in der Lage sind, was zu Weinen höherer Komplexität und mit höherem Alkoholgehalt führt, da die Rebe ihren Stoffwechsel nicht hemmt.

Durch die hohen Temperaturunterschiede zwischen Nacht und Tag in der Zeit der Reifung bilden sich die Vorläufer der Aromen in der Traube aus. Diese langsame Reifung hat aktiven Einfluss auf die Entwicklung phenolischer Verbindungen, die den Weinen Farbe und Struktur verleihen und für ihre lange Lebensdauer sorgen.

Alle diese Faktoren begünstigen die Erzeugung gut strukturierter, komplexer und eleganter Weine.

LIKÖRWEIN

Die bodenklimatischen Bedingungen des geografischen Gebiets sind für die Erzeugung dieser Art traditioneller Weine in dem Gebiet ideal. Aus ihnen geht eine Traube mit hohem Zuckergehalt hervor, aus der sich Weine mit intensiven Aromen mit blumigen und honigähnlichen Noten gewinnen lassen. Diese Qualitäten sind das Ergebnis sehr reifer Trauben, die von Weinbergen in Höhenlage stammen, bei denen der Ertrag pro Rebe niedrig ist.

QUALITÄTSSCHAUMWEIN

Auf den nach Norden ausgerichteten Rebflächen, die auf fruchtbaren kalk- und lehmhaltigen Böden angelegt sind, wachsen Trauben mit höheren Erträgen und folglich mit geringerem Alkoholgehalt. In Kombination mit der vorgezogenen Lese und dem dadurch geringeren Zuckergehalt entstehen Qualitätsschaumweine mit intensiven Aromen und frischem, ausgewogenem Geschmack, die nach dem traditionellen Verfahren erzeugt werden.

PERLWEIN

Aufgrund der klimatischen Bedingungen des Gebiets mit seinen milden Temperaturen zur Lesezeit, gepaart mit der Höhe, in der sich die Rebflächen des geografischen Gebiets befinden, entsteht eine frische Traube mit geringerem Zuckergehalt und guter Säure, aus der sich junge frische und leichte Weine erzeugen lassen, die gefällig am Gaumen sind und einen Hauch von Kohlensäure aufweisen.

WEIN AUS ÜBERREIFEN TRAUBEN

Für diese Art Wein muss die Lesezeit hinausgezögert werden. Das verlängert die Reifezeit und die Zeit der Sonneneinwirkung, sodass die Trauben einen höheren Zuckergehalt aufweisen. Der Anbau auf lehmhaltigen Böden in den tieferen Lagen des Anbaugebiets der g. U. „Calatayud“ bringt auf diese Weise Weine mit Nuancen reifer Früchte hervor, die seidig, geschmeidig und weich sind und ein Gefühl von Wärme hervorrufen.

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

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Abfüllung erfolgt im abgegrenzten geografischen Gebiet, das in der Produktspezifikation angegeben ist. Es wurde schon immer so gehandhabt, dass die Weine in den Weinbaubetrieben, die im Erzeugungsgebiet angesiedelt sind, abgefüllt werden. So geht es auch aus den Verordnungen hervor, die über die Jahre aufeinanderfolgten.

Der Hauptgrund hierfür ist, dass die Qualität und Einzigartigkeit des Weins erhalten bleiben soll, indem jegliches transportbedingte Auftreten einer Oxidoreduktion vermieden wird.

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Es muss zwingend folgende Angabe enthalten sein: Ursprungsbezeichnung „Calatayud“.

Das für den Verzehr bestimmte Erzeugnis wird mit Gütesiegeln versehen, die nummeriert sind und von der Regulierungsbehörde ausgegeben werden. Sie werden im eingetragenen Weinbaubetrieb so aufgebracht, dass ihre Wiederverwendung nicht möglich ist.

Link zur Produktspezifikation

https://www.aragon.es/documents/20127/88928293/Pliego_Condiciones_DOP_Calatayud.pdf/b90b59a9-c693-33f3-92a0-80452ff0d291?t=1643717605363

**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**

(2022/C 179/06)

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

„Nagykörű ropogós cseresznye“

EU-Nr.: PGI-HU-02415 – 12. April 2018

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

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

„Nagykörű ropogós cseresznye“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Ungarn

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

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

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

Die geschützte geografische Angabe (g. g. A.) „Nagykörű ropogós cseresznye“ darf für Kirschen der Sorte „Petrovay ropogós“ sowie der staatlich anerkannten, im nationalen Sortenregister eingetragenen Sorten „Badacsonyi óriás“, „Bigarreau Burlat“, „Carmen“, „Jaboulay“, „Hedelfingeni óriás“, „Germersdorfi“ und ihrer registrierten Varianten verwendet werden, wobei die Kirschen für den Direktverzehr und/oder zur Verarbeitung bestimmt sind.

Die Kirschen mit dem Namen „Nagykörű ropogós cseresznye“ weisen folgende Qualitätsmerkmale auf:

- Größe: groß oder sehr groß, mit einem Durchmesser von 26 bis 38 mm und einem Gewicht von 10-13 g, je nach Wachstum des Fruchtfleisches;
- Form: regelmäßige Herzform, der Stiel ist mittellang oder lang und löst sich leicht von der Frucht;
- Farbe der Fruchthaut: leuchtend rot bis fast schwarz, je nach Reifegrad;
- Fruchtfleisch: harte, knackige Konsistenz, feste Struktur. Die Früchte lassen sich gut transportieren und lagern;
- Geschmack: angenehm süß und sauer.

Die Kirschen mit dem Namen „Nagykörű ropogós cseresznye“ weisen folgende chemische Eigenschaften auf:

Zuckergehalt: 14–18 °Brix

Säuregehalt: 0,6–0,8 g/100 g

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

—

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

Anbau und Ernte der Kirschen mit dem Namen „Nagykörű ropogós cseresznye“ müssen in dem unter Punkt 4 abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

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

—

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

—

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

Das Erzeugungsgebiet der Kirschen mit dem Namen „Nagykörű ropogós cseresznye“ befindet sich innerhalb der Verwaltungsgrenzen des Dorfes Nagykörű.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang zwischen „Nagykörű ropogós cseresznye“ und dem geografischen Gebiet ergibt sich aus der Qualität.

Die Früchte mit dem Namen „Nagykörű ropogós cseresznye“ sind überdurchschnittlich groß. Dank des hohen Zuckergehalts und der ausgewogenen Säure schmecken diese Kirschen angenehm süß-sauer. Durch ihre knackige Konsistenz, die auf die feste Struktur des Fruchtfleisches zurückzuführen ist, unterscheiden sich die Kirschen mit dem Namen „Nagykörű ropogós cseresznye“ von den in anderen geografischen Gebieten erzeugten Früchten. Die frischen Früchte können im Kühlschrank zwei Wochen lang gelagert werden. Dank der festen Struktur des Fruchtfleisches sind sie gut transportierbar. Diese Eigenschaften tragen dazu bei, dass die Kirschen lange haltbar sind.

Nagykörű liegt im Zentrum des Komitats Jász-Nagykun-Szolnok in der Großen Ungarischen Tiefebene, direkt an der Theiß. Die Erzeugung von Früchten und Trauben in abgegrenzten Obst- und Weingärten wird seit Mitte des 18. Jahrhunderts praktiziert. Kurz darauf wurde mit der Erzeugung der nunmehr weltberühmten Kirschen begonnen. Später wurde dann der größte Kirschgarten Ungarns angelegt, der eine Fläche von 200 Hektar aufweist. Die große wirtschaftliche Bedeutung der Kirschen für die Gemeinde zeigt sich darin, dass sie Teil des Gemeindewappens sind. Durch seine Lage in einer Flussschleife der mäandrierenden Theiß hat dieses geografische Gebiet ein besonderes Mikroklima.

Die geologischen, hydrografischen und klimatischen Eigenschaften des Nagykörű-Beckens sind wie folgt:

Nach dem Verschwinden des Pannonischen Meeres füllte sich das Gebiet, das sich schneller senkte als seine Umgebung, mit Ablagerungen aus im Mátra-Gebirge entspringenden Flüssen. Bis zu einer Tiefe von mehreren Dutzend Metern besteht die Oberfläche aus grob- und feinkörnigem Schwemmsand, Schluff und Lehm aus dem Holozän. Da es sich um ein ehemaliges Überschwemmungsgebiet handelt, wurden außerdem die Hochufer mit Infusionslöss bedeckt, der anschließend mit Alluvionen überzogen wurde. Die daraus entstandene Schwemmlandinsel hat kein Netz von Oberflächengewässern. Es wird davon ausgegangen, dass der Grundwasserspiegel in Nicht-Flutgebieten zwischen zwei und vier Metern liegt.

Die wichtigsten Klimadaten sind wie folgt: Jahresdurchschnittstemperatur: 10 °C; durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge: zwischen 300 mm und 700 mm; jährliche Sonnenscheindauer: 2 100 Stunden; relative Luftfeuchtigkeit im Jahresmittel: 82 %.

Die weiter oben beschriebenen hochwertigen Schwemmlandböden ermöglichen es den Obstbäumen, Wurzeln zu entwickeln, deren Ausmaße denen der Baumkrone entsprechen, und somit aus den tieferen Erdschichten Wasser zu beziehen. Wegen der Nähe des Flusses Theiß und seines Schwemmlandes wird das Erzeugungsgebiet ständig mit Wasser versorgt. Dies trägt dazu bei, dass die Kirschen mit dem Namen „Nagykörű ropogós cseresznye“ überdurchschnittlich groß sind (Durchmesser: 26-38 mm). Durch die große Zahl der Sonnenscheinstunden (2 100 pro Jahr) und den sandigen Boden, der das Sonnenlicht reflektiert, haben die Früchte einen hohen Zuckergehalt (14-18 °Brix). Durch die Böden in dem Gebiet, das mit Ablagerungen aus Flüssen, deren Quellen im Mátra-Gebirge liegen, aufgefüllt wurde, ist der Säuregehalt der Früchte ausgewogen (0,6-0,8 g/100 g). Die für die Kirschen mit dem Namen „Nagykörű ropogós cseresznye“ typischen Zucker- und Säurewerte sorgen für einen angenehmen, süß-sauren Geschmack.

Die Böden des ehemaligen Überschwemmungsgebietes werden gut mit Phosphor versorgt. Dies wirkt sich auf die Festigkeit und die Haltbarkeit des Fruchtfleisches aus. Folglich sind die Kirschen mit dem Namen „Nagykörű ropogós cseresznye“ von fester Struktur, gut transportierbar und lange haltbar.

Dem Mikroklima und der Bodenbeschaffenheit ist es zu verdanken, dass Kirschbäume der Sorte „Petrovay ropogós“ und der übrigen unter Punkt 3.2 aufgelisteten Sorten und ihrer Varianten nur in diesem geografischen Gebiet feste, leuchtend rote, herzförmige, große Früchte mit einem Durchmesser von 26-38 mm hervorbringen, die die besonderen Eigenschaften der Sorte und einen angenehmen, süß-sauren Geschmack aufweisen.

Neben den natürlichen Gegebenheiten vor Ort sind auch menschliche Einflüsse von zentraler Bedeutung. Gemeint sind insbesondere die Fachkenntnisse und Erfahrungen der lokalen Erzeuger, die seit 150 Jahren von Generation zu Generation weitergegeben werden, in Bezug auf das Beschneiden der Bäume, den Pflanzenschutz, die Bearbeitung der Böden, die Versorgung mit Nährstoffen und vor allem die Ernte und die besonderen Eigenschaften der einzelnen Sorten. Die Kirschen werden von Hand gepflückt. Durch Berühren mit der Hand prüft der Pflücker die Härte und den Reifegrad, um zu entscheiden, welche Kirschen wann gepflückt werden müssen, was Fachwissen und Erfahrung voraussetzt. Es gehört zu den Aufgaben der Vereinigung „Nagykörű Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület“ (Kirschen aus Nagykörű von der Blüte bis ins Weckglas – Verein für lokale Erzeugnisse und Fremdenverkehrsverein), die lokale Sorte „Petrovay ropogós“ zu pflegen, die Baumschule zu managen und Saatgut bereitzustellen. Die Vereinigung „Nagykörű Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület“ fungiert auch als Wissensbasis, indem sie die Obstbauern mit Informationen zum Pflanzenschutz und zum Obstanbau versorgt.

Beim Kirschfestival („Cseresznyefesztivál“), das seit 1996 jedes Jahr im Juni im Dorf Nagykörű stattfindet, wird die Kirschreife gefeiert. Im Laufe der Jahre hat sich das Festival zu einer traditionellen Großveranstaltung mit vier- bis fünftausend Besuchern entwickelt.

In zahlreichen Presseartikeln und Radiosendungen wurde Nagykörű als „der Kirschgarten Ungarns“ bezeichnet (Magyar Nemzet, 2003; Szabad Föld, 2007; Népszabadság, 2013; Kossuth Rádió, Hajnal-táj [Morgenlandschaft], 12. Oktober 2018; Duna Tv Ízörzők [Geschmackshüter], Show für Kulinarik und Kultur, 5. Dezember 2019). Auch in zahlreichen Sendungen des öffentlich-rechtlichen Fernsehens wurden Kirschen mit dem Namen „Nagykörű ropogós cseresznye“ und die daraus erzeugten Produkte vorgestellt, darunter getrocknete Kirschen, Kompott, Konfitüre, Sirup, Kirschstiel-Tee, Kirschkernkissen, Kirschkernkissen, Kirschkernkissen, Kirschkernkissen, Käse mit getrockneten Kirschen, Ziegenmilchjoghurt mit Kirschen sowie handgemachte Seife mit Kirschduft. In der Gemeinde finden auch Fachforen für den Kirschanbau statt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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

**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**

(2022/C 179/07)

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

EINZIGES DOKUMENT

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“

EU-Nr.: PGI-IT-02650 – 14.12.2020

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

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

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet oder verarbeitet

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

Der Name „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ bezieht sich auf frische Hybriden/Sorten der Art *Foeniculum vulgare* Mill., Unterart *capillaceum*, var. *dulce* oder *azoricum*, die in dem in Punkt 4 genannten abgegrenzten Gebiet angebaut werden.

Auf der Grundlage der Vegetationsperiode wird „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ g. g. A. als Früh- oder Spättyp eingestuft, der die folgenden Merkmale aufweist:

1. „Finocchio di Isola Capo Rizzuto g. g. A.“ - Frühtyp:

- a) Sorte: „Guttuso“, „50-57“, „Tiziano“, „Michelangelo“ und „Tiepolo“
- b) Erntezeit: vom zweiten Zehntageszeitraum im Oktober bis Mitte Februar;
- c) Aussehen: kompakte Knolle mit oben und unten abgeflachter Form und aufrechten Stängeln;
- d) Farbe: weiß mit hellgrünen Adern und grünem Laub;
- e) Geschmack: charakteristisch, sehr mild, sehr frisch am Gaumen und knackig beim Kauen; Faser leicht abzutrennen;
- f) Aroma: charakteristisch, mit starkem Primäraroma, keine Fremdnoten;
- g) Größe: Durchmesser zwischen 50 und 150 mm;
- h) Bruttogewicht der Knolle zwischen 200 und 1 000 g.

2. „Finocchio di Isola Capo Rizzuto g. g. A.“ - Spättyp:

- a) Sorte: „Narciso“, „Donatello“, „Tintoretto“ und „Riace“
- b) Erntezeit: von Ende März bis Mitte Juni;
- c) Aussehen: kompakte Knolle mit abgerundeter Form;
- d) Farbe: extrem hellweiß mit hellgrünen Adern;

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- e) Geschmack: charakteristisch, sehr mild, sehr frisch am Gaumen und knackig beim Kauen; Faser leicht abzutrennen;
- f) Aroma: charakteristisch, mit starkem Primäraroma, keine Fremdnoten;
- g) Größe: Durchmesser zwischen 50 und 150 mm;
- h) Bruttogewicht der Knolle zwischen 200 und 1 000 g.

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ weist auf der Grundlage der Ergebnisse der durchgeführten Panel-Tests folgende physikalische, chemische und organoleptische Eigenschaften auf:

Chemisch-physikalische Eigenschaften:

- Asche (Trockensubstanz): $\leq 1,2 \%$
- Refraktometrische Bewertung: $\geq 6,0^\circ\text{Brix}$
- Gesamtzucker $\geq 3 \%$

Das Produkt darf im „Mozzarella“-Format vermarktet werden, d. h. nur der Knollenteil und ohne Stängel.

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 (Anbau, Sortierung und Erstverpackung) müssen in dem unter Punkt 4 unten genannten Gebiet erfolgen.

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*

Neben dem EU-Logo g. g. A. und den nach den geltenden Rechtsvorschriften erforderlichen Angaben müssen auch die Aufschrift „IGP Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ und das Logo für die Bezeichnung auf der Verpackung erscheinen. Siehe Abbildung 1 unten für die Versionen in Farbe, Schwarz-Weiß (Positiv) und Schwarz-Weiß (Negativ).

Die Verpackung muss außerdem alle erforderlichen Angaben zur Ermittlung des Namens und der Anschrift bzw. des Firmennamens und des Sitzes des Einzelerzeugers oder der Erzeugergemeinschaft und des Verpackers aufweisen.

Logo

Das Logo der g. g. A. ist nachfolgend abgebildet:



Farbversion

Schwarz-Weiß-Version (Positiv)

Schwarz-Weiß-Version
(Negativ)

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet der g. g. A. „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Gemeinden Botricello und Belcastro in der Provinz Catanzaro sowie der Gemeinden Mesoraca, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Crotone, Rocca di Neto und Strongoli in der Provinz Crotone.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Antrag auf Genehmigung von „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ beruht auf dem Zusammenhang zwischen der Qualität des Erzeugnisses aufgrund des geografischen Gebiets und seinem Ansehen.

Das Ansehen von „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ ergibt sich aus der Kombination aus agronomischen und klimatischen Faktoren im Erzeugungsgebiet, die es für die Erzeugung dieses Gemüses besonders geeignet machen.

Dazu gehören insbesondere die besonders milden klimatischen Bedingungen im Winter und im Frühjahr; der sandige Lehmboden mit einem sehr oberflächennahen Grundwasserspiegel ermöglicht es, die Pflanzen einem kontrollierten Wasserstress auszusetzen und so eine gewisse Wachstumsstockung und einen geringen Trockensubstanzgehalt zu erzielen, was den Fenchel knackiger und saftiger macht.

Außerdem bietet der lockere Boden keinen Widerstand bei der Entwicklung der Knollen, sodass das Erzeugnis perfekt geformt ist und keine Formfehler in den verschiedenen Sortenausprägungen aufweist.

Die Bodenbeschaffenheit führt dazu, dass nur ein geringer Prozentsatz der Fenchelknollen „lange Hälse“ entwickelt. Die angewandte Anbautechnik besteht darin, dass die Pflanzen so tief gesetzt werden, dass ein völlig weißes Produkt entstehen kann. Auch die Leichtigkeit des Bodens begünstigt diese Eigenschaft.

Als Beleg für den engen Zusammenhang zwischen der Eignung des Gebiets und der Bezeichnung „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ sei auf den weitverbreiteten Brauch verwiesen, Parzellen und Betriebe nach bekannten Ortsnamen des Gebiets zu benennen. Diese Bezeichnungen wurden fast immer zur Klassifizierung der in diesen Gebieten angebauten Erzeugnisse verwendet und beruhten auch darauf, wie erfolgreich ein bestimmtes Erzeugnis jeweils auf dem Markt war. Aus diesem Grund wurden die Gebiete an der ionischen Küste südlich von Capo Rizzuto, die sich über Capo Colonna (Crotone) bis zur Küste von Strongoli Marina im Norden erstrecken, früher als „terreni per finocchi di Isola“ (Fenchelgebiete von Isola) bezeichnet.

Obwohl „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ nachweislich schon zu Beginn des 20. Jahrhunderts vermarktet wurde, erlangte er erst in der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts Bedeutung auf den italienischen Obst- und Gemüsemärkten, insbesondere zwischen November und Mai.

Dies wird durch die religiösen, wein- und kulinarikbezogenen Veranstaltungen und lokalen Feste, die seit einigen Jahren auf der zentral gelegenen Piazza del Popolo der Stadt Isola di Capo Rizzuto stattfinden, untermauert und bestätigt.

Zu erwähnen sind auch die am 1. Mai 1991 und 1992 veranstalteten „Ortomercato“-Feste zur Förderung der lokalen Erzeugnisse, einschließlich des in der Gemeinde angebauten „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“, sowie die Festivals am 27. März 1983 und 1. April 1984, die ausschließlich dem „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ gewidmet waren.

Das „Festa degli Agricoltori“ (Bauernfest) findet seit Ende der 1990er Jahre parallel zu den Feierlichkeiten zu Ehren der „Madonna Greca“, der Schutzpatronin von Isola Capo Rizzuto, statt. Dies unterstreicht die Bedeutung des Erzeugnisses in dem Gebiet, das als besonders geeignet für die Erzeugung von „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ angesehen wird.

Das heute von Ende April bis Anfang Mai regelmäßig wieder stattfindende jährliche Festival „Sagra del Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ (Festival „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“) hat sogar bei den italienischen Massenmedien Interesse geweckt. So wurde beispielsweise das Festival vom 28. April 2018 in die Fernsehsendung „Ricette all'italiana“ (Italienische Rezepte) im Programm Rete 4 aufgenommen, und in jener vom 11. Mai 2019 wurde der Begriff „Finocchio d'ORO“ im Sinne von „il tesoro di Isola di Capo Rizzuto“ (der Schatz von Isola di Capo Rizzuto) bewusst verwendet (11. Mai 2019, Palazzo Vescovile, Isola di Capo Rizzuto).

Eine weitere Bestätigung für das Ansehen von „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ seit mehr als 30 Jahren ist, dass die 2009 organisierte Initiative „Fresco di Legalità“ (Frisch und legal) gerade dieses Erzeugnis, das auf Flächen angebaut und geerntet wurde, die von der „Ndrangheta“ in der Gemeinde Isola Capo Rizzuto zurückgewonnen wurden, als Symbol auserwählt hat. Diese Initiative wurde von der „Associazione Libera Terra“ [Befreites Land] organisiert, die von Don Ciotti in Zusammenarbeit mit der Präfektur Crotona und der Diözese Crotona-Santa Severina mit Unterstützung der Confederazione Italiana Agricoltori [italienischer Bauernverband], COPAGRI [Verband der landwirtschaftlichen Erzeuger], ACLI Terra [christliche Vereinigung der italienischen Arbeitnehmer], CONFAGRICOLTURA [italienischer Landwirtschaftsverband] und COLDIRETTI [Verband selbstständiger Landwirte] gegründet wurde.

Noch ein Indiz für die Wertschätzung, die das Erzeugnis genießt, ist die Tatsache, dass „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ selbst auf dem Großhandelsmarkt zu höheren Preisen gehandelt wird als üblicher Fenchel.

Das Ansehen des „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ wird auch durch seinen Geschmack und seine organoleptischen Eigenschaften begründet. Am 8. Mai 2017 und am 11. Juni 2020 wurden vom Labor „pH S.R.L.“ in Tavernelle (Provinz Florenz) sensorische Tests zur Bestimmung der organoleptischen/sensorischen Bestandteile des „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ durchgeführt. Dieser Fenchel wurde von dem Sachverständigengremium als mit „charakteristischem und starkem Primäroroma ohne Fremdnoten ... in der Regel sehr mild im Geschmack, sehr frisch am Gaumen und knackig beim Kauen“ beschrieben.

Diese organoleptischen Eigenschaften werden auch in der vierzehntäglich erscheinenden Zeitschrift „Il Crotonese“ vom 6. März 2020 erwähnt, die einen Artikel von Franco Laratta enthält, in dem es heißt, der „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ habe ein anhaltendes Aroma und einen unvergesslichen Geschmack („Finocchi di Isola Capo Rizzuto colpiscono per l'aroma persistente e per quel sapore indimenticabile“) und der Duft von „Finocchio di Isola di Capo Rizzuto“ auf den Feldern präge die Landschaft auf einzigartige Weise.

Der „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ hält dank des guten Rufs, der mit seinem Namen und seiner Geschichte verbunden ist, weiterhin seinen Marktanteil. Als Zutat, die in vielen traditionellen Rezepten des Gebiets eine zentrale Rolle spielt, ist der „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ bei Küchenchefinnen und -chefs sowie Gastronomieexpertinnen und -experten wegen seines unverwechselbaren Geschmacks und der Vielfalt seiner kulinarischen Verwendungsmöglichkeiten (frisch, gebacken, in Süßspeisen, in Konserven usw.) beliebt.

In den populärsten Kochblogs im Internet finden sich Rezepte, die ausdrücklich „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ zu ihren Zutaten zählen. In diesen Blogs, die sich mit Rezepten befassen, werden die einzelnen Schritte für die Zubereitung von Gerichten beschrieben, und dieser Fenchel wird ausdrücklich als „samtiger Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ bezeichnet. „A casa tua in tour“ von Anna Aloï im Jahr 2017 (heute der YouTube-Kanal „IGB A CASA TUA“) behandelt „Zuppa speziata di cannellini e finocchi di Isola Capo Rizzuto“, eine würzige Suppe mit Cannellini-Bohnen und „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“. Rezepte sind auch auf den Social-Media-Konten von Sterneköchen (Giuseppe Romano, Antonio Biafora, Antonio Abbruzzino) zu finden, die den „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ als Grundlage für einige ihrer Gerichte gewählt haben, wie die Rezepte „Rognone, finocchio di Isola Capo Rizzuto e anice stellato“ [Niere, Finocchio di Isola Capo Rizzuto und Sternanis] und „Animella, acciughe e Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ [Bries, Sardellen und Finocchio di Isola Capo Rizzuto].

Es gibt auch zahlreiche Erwähnungen in Zeitschriften und/oder Veröffentlichungen (Auszug aus dem „Food and Wine Guide“ der Zeitschrift „Touring Club Italiano“ vom 28. November 2006, „A tavola tra Storia e Leggenda“ [Zu Tisch mit Geschichten und Legenden] des Fremdenverkehrsamtes der Region Kalabrien sowie in bekannten Fernsehsendungen wie „L'ingrediente perfetto“ [Die perfekte Zutat] auf dem Sender La7, ausgestrahlt am 19. Januar 2020).

Das Ansehen des Namens „Finocchio di Isola Capo Rizzuto“ wird durch die mehr als 2 000 Ergebnisse bestätigt, die von den am häufigsten verwendeten Suchmaschinen im Internet ausgegeben werden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE