

Amtsblatt der Europäischen Union

C 278



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

65. Jahrgang

20. Juli 2022

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 278/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9286 — SEGRO / PSPIB / WROCLAW SITE) ⁽¹⁾	1
2022/C 278/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10764 — SAGARD / BPIFRANCE / ADIT JV) ⁽¹⁾	2

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Rat

2022/C 278/03	Beschluss des Rates vom 18. Juli 2022 zur Festlegung des Standpunkts des Rates zum Entwurf des Berichtigungshaushaltsplans Nr. 2 der Europäischen Union für das Haushaltsjahr 2022	3
---------------	--	---

Europäische Kommission

2022/C 278/04	Euro-Wechselkurs — 19. Juli 2022	5
---------------	--	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2022/C 278/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10805 – MDP / HPS / PREMFINA / iGO4) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	6
2022/C 278/06	Mitteilung der Kommission nach Artikel 27 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1/2003 des Rates in den Sachen AT.40703 Amazon – Buy Box und AT.40462 - Amazon Marketplace (C(2022) 5078)	8

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2022/C 278/07	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission	11
2022/C 278/08	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	21
2022/C 278/09	Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	27
2022/C 278/10	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	35

⁽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.9286 — SEGRO / PSPIB / WROCLAW SITE)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 278/01)

Am 20. März 2019 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 32019M9286 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.10764 — SAGARD / BPIFRANCE / ADIT JV)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2022/C 278/02)

Am 11. Juli 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 Französisch 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 32022M10764 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

BESCHLUSS DES RATES

vom 18. Juli 2022

zur Festlegung des Standpunkts des Rates zum Entwurf des Berichtigungshaushaltsplans Nr. 2 der Europäischen Union für das Haushaltsjahr 2022

(2022/C 278/03)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union, insbesondere auf Artikel 314, in Verbindung mit dem Vertrag zur Gründung der Europäischen Atomgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 106a;

gestützt auf die Verordnung (EU, Euratom) 2018/1046 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. Juli 2018 über die Haushaltsordnung für den Gesamthaushaltsplan der Union, zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1296/2013, (EU) Nr. 1301/2013, (EU) Nr. 1303/2013, (EU) Nr. 1304/2013, (EU) Nr. 1309/2013, (EU) Nr. 1316/2013, (EU) Nr. 223/2014, (EU) Nr. 283/2014 und des Beschlusses Nr. 541/2014/EU sowie zur Aufhebung der Verordnung (EU, Euratom) Nr. 966/2012 ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 44;

in Erwägung nachstehender Gründe:

- Der Haushaltsplan der Union für das Haushaltsjahr 2022 wurde am 24. November 2021 endgültig festgestellt ⁽²⁾.
- Die Kommission hat am 12. April 2022 einen Vorschlag mit dem Entwurf des Berichtigungshaushaltsplans Nr. 2 zum Gesamthaushaltsplan für das Haushaltsjahr 2022 vorgelegt —

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

Einziges Artikel

Der Standpunkt des Rates zum Entwurf des Berichtigungshaushaltsplans Nr. 2 der Europäischen Union für das Haushaltsjahr 2022 wurde am 18. Juli 2022 festgelegt.

Der vollständige Text kann über die Website des Rates unter <https://www.consilium.europa.eu/> eingesehen oder heruntergeladen werden.

⁽¹⁾ ABl. L 193 vom 30.7.2018, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 45 vom 24.2.2022, S. 1.

Geschehen zu Brüssel am 18. Juli 2022.

Im Namen des Rates
Der Präsident
Z. NEKULA

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

19. Juli 2022

(2022/C 278/04)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0245	CAD	Kanadischer Dollar	1,3264
JPY	Japanischer Yen	141,01	HKD	Hongkong-Dollar	8,0423
DKK	Dänische Krone	7,4449	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6456
GBP	Pfund Sterling	0,85303	SGD	Singapur-Dollar	1,4269
SEK	Schwedische Krone	10,4964	KRW	Südkoreanischer Won	1 340,33
CHF	Schweizer Franken	0,9918	ZAR	Südafrikanischer Rand	17,4570
ISK	Isländische Krone	138,90	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	6,9064
NOK	Norwegische Krone	10,1760	HRK	Kroatische Kuna	7,5093
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 344,49
CZK	Tschechische Krone	24,555	MYR	Malaysischer Ringgit	4,5590
HUF	Ungarischer Forint	397,45	PHP	Philippinischer Peso	57,583
PLN	Polnischer Zloty	4,7598	RUB	Russischer Rubel	
RON	Rumänischer Leu	4,9395	THB	Thailändischer Baht	37,492
TRY	Türkische Lira	18,0180	BRL	Brasilianischer Real	5,5454
AUD	Australischer Dollar	1,4869	MXN	Mexikanischer Peso	20,8552
			INR	Indische Rupie	81,8980

⁽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.10805 – MDP / HPS / PREMFINA / iGO4)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 278/05)

1. Am 12. Juli 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:

- Madison Dearborn Partners, LLC („MDP“, Vereinigte Staaten);
- HPS Investment Partners, LLC („HPS“, USA);
- Premfina Limited („Premfina“, Vereinigtes Königreich), kontrolliert von MDP;
- iGO 4 Ltd. („iGO4“, Vereinigtes Königreich), kontrolliert von MDP.

MDP und HPS werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über Premfina and iGO4 übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- MDP ist eine in den USA ansässige Private-Equity-Gesellschaft, die hauptsächlich in folgenden Sektoren tätig ist: Basisindustrien, Geschäfts- und Regierungssoftware und -Dienste, Finanz- und Transaktionsdienste, Gesundheitswesen und Telekommunikation, Medien und Technologie.
- HPS ist ein in den USA ansässiges Investmentunternehmen, das syndizierte hebel-finanzierte Darlehen und Anleihen mit hoher Rendite, privat ausgehandelte vorrangig besicherte Schuldtitel und Mezzanine-Investitionen, vermögensbasiertes Leasing und Private Equity betreibt.
- Premfina bietet Versicherungsmaklern im Vereinigten Königreich als offizieller Kreditgeber „White-Label“-Versicherungssoftware an.
- iGO4 bietet Verbrauchern im Vereinigten Königreich Kfz-Versicherungen und Telematikversicherungen an.

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.10805 – MDP / HPS / PREMFINA / iGO4

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

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

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

Mitteilung der Kommission nach Artikel 27 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1/2003 des Rates in den Sachen AT.40703 Amazon – Buy Box und AT.40462 - Amazon Marketplace

(C(2022) 5078)

(2022/C 278/06)

1. Einführung

- (1) Beabsichtigt die Kommission, einen Beschluss zur Abstellung einer Zuwiderhandlung zu erlassen, und bieten die beteiligten Unternehmen an, Verpflichtungen einzugehen, die geeignet sind, die ihnen von der Kommission in ihrer vorläufigen Beurteilung mitgeteilten Bedenken auszuräumen, so kann die Kommission nach Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 1/2003 des Rates vom 16. Dezember 2002 zur Durchführung der in den Artikeln 81 und 82 des Vertrags⁽¹⁾ niedergelegten Wettbewerbsregeln einen Beschluss erlassen, um die Verpflichtungszusagen der Unternehmen für bindend zu erklären. Der Beschluss kann befristet sein und muss besagen, dass für ein Tätigwerden der Kommission kein Anlass mehr besteht. Nach Artikel 27 Absatz 4 der genannten Verordnung veröffentlicht die Kommission eine kurze Zusammenfassung des Falls und den wesentlichen Inhalt der betreffenden Verpflichtungszusagen. Betroffene Dritte können hierzu binnen einer von der Kommission festgesetzten Frist Stellung nehmen.

2. Zusammenfassung

- (2) Am 10. November 2020 hat die Kommission in der Sache AT.40462 – Amazon Marketplace im Sinne des Artikels 7 der Verordnung (EG) Nr. 1/2003 eine Mitteilung der Beschwerdepunkte angenommen, die mutmaßliche Zuwiderhandlungen gegen Artikel 102 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union (im Folgenden „Vertrag“) und Artikel 54 des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum (im Folgenden „EWR-Abkommen“) durch Amazon.com, Inc., Amazon Europe Core Sarl, Amazon Services Europe Sarl und Amazon EU Sarl (im Folgenden zusammen „Amazon“) betrifft.
- (3) In der Mitteilung der Beschwerdepunkte wurde der vorläufige Schluss gezogen, dass Amazon seine beherrschende Stellung als Anbieter von Marktplatzdiensten für Verkäufer unter Verstoß gegen Artikel 102 AEUV missbrauche, indem das Unternehmen systematisch große Mengen nichtöffentlicher Daten, die durch die Tätigkeiten von Drittverkäufern auf seinem Marktplatz generiert werden, zugunsten des eigenen Einzelhandelsgeschäfts nutze, das in direktem Wettbewerb mit diesen Verkäufern stehe.
- (4) Insbesondere würden sich die automatisierten Systeme und die Mitarbeiter im Einzelhandelsgeschäft von Amazon („Amazon Retail“) auf solche Daten von Drittverkäufern stützen, um Produkte zu ermitteln, deren Verkauf aufgenommen werden sollte, Verkaufsbeginn und Verkaufsende zu bestimmen, Lieferanten zu finden, Großhandelspreise und Konditionen auszuhandeln, Lagerbestände zu planen und zu verwalten sowie die Preise für die eigenen Einzelhandelsangebote von Amazon festzusetzen.
- (5) In der Mitteilung der Beschwerdepunkte wurde Amazon nicht vorgeworfen, Daten von Drittverkäufern zu nutzen, um den Betrieb seines Marktplatzes und seine Marktplatzdienste für Verkäufer zu verbessern.
- (6) Ferner hat die Kommission am 15. Juni 2022 in der Sache AT.40703 – Amazon Buy Box eine vorläufige Beurteilung im Sinne des Artikels 9 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1/2003 abgegeben, die mutmaßliche Zuwiderhandlungen durch Amazon gegen Artikel 102 AEUV und Artikel 54 EWR-Abkommen betrifft.
- (7) In der vorläufigen Beurteilung heißt es, Amazon habe seine beherrschende Stellung unter Verstoß gegen Artikel 102 AEUV missbraucht, indem es die eigenen Einzelhandelsangebote und die Angebote von Marktplatzverkäufern, die die Logistik- und Lieferdienste von Amazon nutzen („Versand durch Amazon“ bzw. englisch „Fulfillment by Amazon“ oder „FBA“), zum Nachteil anderer Marktplatzverkäufer und Verbraucher künstlich bevorzuge, und zwar i) bei der Auswahl des Angebots, das auf der Produktdetailseite von Amazon gut sichtbar angezeigt wird (d.h. dem Gewinner des Einkaufswagen-Felds – englisch „Buy Box“), und ii) bei der Einräumung der Möglichkeit, den Nutzern des Treueprogramms von Amazon („Prime-Programm“) Produkte unter dem Prime-Label anzubieten.

⁽¹⁾ ABl. L 1 vom 4.1.2003, S. 1. Mit Wirkung vom 1. Dezember 2009 sind an die Stelle der Artikel 81 und 82 EG-Vertrag die Artikel 101 und 102 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union (AEUV) getreten. Die Artikel 81 und 82 EG-Vertrag und die Artikel 101 und 102 AEUV sind im Wesentlichen identisch. Im Rahmen dieser Mitteilung sind Bezugnahmen auf die Artikel 101 und 102 AEUV als Bezugnahmen auf die Artikel 81 und 82 EG-Vertrag zu verstehen, wo dies angebracht ist.

- (8) Das Einkaufswagen-Feld zeigt das Angebot eines Einzelhändlers für ein bestimmtes Produkt gut sichtbar an und ermöglicht es Kunden, diesen Artikel direkt in ihren Einkaufswagen aufzunehmen. In diesem Feld platziert zu werden, sei für Verkäufer auf dem Amazon-Marktplatz von entscheidender Bedeutung, da die überwiegende Mehrheit der Kunden nur dieses eine Feld ansehe und das dort angezeigte Angebot wähle. Die ungleichen Bedingungen und Kriterien für die Auswahl des Angebots, das im Einkaufswagen-Feld platziert wird, könnten somit die Häufigkeit, mit der Angebote des Amazon-Einzelhandelsgeschäfts oder der Verkäufer mit „Versand durch Amazon“ angesehen bzw. gekauft werden, künstlich erhöhen und damit den Wettbewerb auf den Amazon-Marktplätzen verfälschen.
- (9) Für die Verkäufer sei es wichtig, Prime-Nutzer zu erreichen, da deren Zahl stetig wachse, sie in der Regel loyaler seien und tendenziell mehr auf den Amazon-Marktplätzen kauften als andere Kunden und weil die Chance der Verkäufer auf eine Angebotsplatzierung im Einkaufswagen-Feld damit zusammenhänge, ob sie im Rahmen des Prime-Programms verkaufen dürften. Die Bedingungen und Kriterien, die Amazon bei der Auswahl von Verkäufern und Angeboten, die im Rahmen des Prime-Programms verkaufen dürfen, anwende, würden das Amazon-Einzelhandelsgeschäft und Verkäufer mit „Verkauf durch Amazon“ begünstigen und damit den Wettbewerb auf den Amazon-Marktplätzen verzerren. Zu den ungleichen Bedingungen und Kriterien des Prime-Programms gehörten auch jene bezüglich der Auswahl, der Vertragsbedingungen und der Leistung der Logistikdienstleister unabhängiger Verkäufer, die sich um die Zulassung zu Prime bewerben.

3. Wesentlicher Inhalt der angebotenen Verpflichtungen

- (10) Die Verfahrensparteien stimmen der Mitteilung der Beschwerdepunkte und der vorläufigen Beurteilung der Kommission nicht zu. Dennoch haben sie im Einklang mit Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 1/2003 Verpflichtungen angeboten, um die wettbewerbsrechtlichen Bedenken der Kommission auszuräumen. Die Verpflichtungen sehen im Wesentlichen Folgendes vor:
- (11) Um die in der Mitteilung der Beschwerdepunkte dargelegten Bedenken der Kommission in der Sache AT.40462 – Amazon Marketplace auszuräumen, verpflichtet sich Amazon, für die Zwecke des eigenen, mit Drittverkäufern konkurrierenden Einzelhandelsgeschäfts keine nichtöffentlichen Daten zu nutzen, die von Drittverkäufern auf dem Amazon-Marktplatz oder durch die Nutzung der Marktplatzdienste (oder damit verbundener Marktplatzdienste wie Zahlungs- und Versanddienste) durch Drittverkäufer generiert werden, sofern diese Daten den Drittverkäufern selbst nicht zur Verfügung stehen.
- (12) Insbesondere verpflichtet sich Amazon, solche Daten von Drittverkäufern weder über die automatisierten Systeme von Amazon noch über Amazon-Mitarbeiter zu nutzen – nicht für den Verkauf von Markenprodukten und auch nicht für den Verkauf von Produkten seiner Eigenmarke. Die relevanten Daten umfassen aggregierte, individuelle, anonymisierte und personenbezogene Daten (sowohl Rohdaten als auch verarbeitete Daten).
- (13) Um die in der vorläufigen Beurteilung in der Sache AT.40703 – Amazon Buy Box dargelegten Bedenken der Kommission auszuräumen, verpflichtet sich Amazon zu folgenden Maßnahmen:
- i) Amazon wird das im Einkaufswagen-Feld platzierte Angebot (sog. „Hervorgehobenes Angebot“) nach nichtdiskriminierenden Bedingungen und Kriterien auswählen. Diese Vorgabe würde für alle anwendbaren Parameter und Gewichtungen gelten, damit im Wettbewerb der Verkäufer um die Platzierung im Einkaufswagenfeld faire Bedingungen herrschen;
 - ii) neben dem „Hervorgehobenen Angebot“ wird mindestens ein Konkurrenzangebot angezeigt, sofern verfügbar und wenn Unterschiede zum „Hervorgehobenen Angebot“ hinsichtlich Preis/Lieferzeit bestehen. Für Konkurrenzangebote werden die gleichen beschreibenden Informationen gleichwertig dargestellt, und diese Angebote werden in Bezug auf die Kaufmöglichkeiten völlig gleichrangig sein;
 - iii) Amazon wird für die Qualifizierung von Drittverkäufern und -angeboten zu Prime nichtdiskriminierende Bedingungen und Kriterien festlegen, um die Gleichbehandlung aller Verkäufer zu gewährleisten;
 - iv) Amazon wird Prime-Verkäufern die Möglichkeit einräumen, Beförderungsunternehmen frei zu wählen und mit diesen Preise und Geschäftsbedingungen auszuhandeln;
 - v) Amazon wird keine Daten über die Konditionen oder Leistungen von Beförderungsunternehmen von Drittverkäufern für die Zwecke des eigenen Logistikbetriebs nutzen.
- (14) Amazon bietet an, diese Verpflichtungen auf alle bestehenden und zukünftigen Amazon-Marktplätze im EWR anzuwenden, mit Ausnahme der Verpflichtungen unter Randnummer 13, die aufgrund des Beschlusses der italienischen Wettbewerbsbehörde vom 30. November 2021 in der Sache A528 nicht für Italien gelten würden.

- (15) Der vollständige Wortlaut der Verpflichtungen wird in englischer Sprache auf der Website der Generaldirektion Wettbewerb veröffentlicht:

https://ec.europa.eu/competition-policy/index_en

4. Aufforderung zur Stellungnahme

- (16) Vorbehaltlich der Ergebnisse des Markttests beabsichtigt die Kommission, einen Beschluss nach Artikel 9 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1/2003 zu erlassen, mit dem die oben zusammengefassten und auf der Website der Generaldirektion Wettbewerb veröffentlichten Verpflichtungszusagen für bindend erklärt werden.
- (17) Nach Artikel 27 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1/2003 fordert die Kommission interessierte Dritte auf, zu den angebotenen Verpflichtungen Stellung zu nehmen. Die Stellungnahmen müssen spätestens am 9. September 2022 bei der Kommission eingehen. Interessierte Dritte werden ferner aufgefordert, eine nichtvertrauliche Fassung ihrer Stellungnahme vorzulegen, in der etwaige Geschäftsgeheimnisse und andere vertrauliche Informationen gestrichen und durch eine nichtvertrauliche Zusammenfassung bzw. den Hinweis „Geschäftsgeheimnis“ oder „vertraulich“ ersetzt sind.
- (18) Die Antworten und Anmerkungen sollten nach Möglichkeit begründet werden und alle relevanten Fakten enthalten. Wenn Sie Bedenken hinsichtlich der angebotenen Verpflichtungen haben, schlagen Sie bitte eine mögliche Lösung vor.
- (19) Die Stellungnahmen können der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens AT.40703 – Amazon – Buy Box und AT.40462 – Amazon Marketplace per E-Mail (COMP-GREFFE-ANTITRUST@ec.europa.eu und comp-c6-mail@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

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

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 278/07)

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

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG ZUR ÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

„Touraine“**PDO-FR-A0501-AM03****Datum des Antrags: 12.5.2022****1. Beschreibung und Änderungsgründe***1. Amtlicher Gemeindegemeinschaft*

Beschreibung und Änderungsgründe

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

Die Ausdehnung des geografischen Gebiets bleibt unverändert.

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

2. Abgegrenztes Parzellengebiet

Beschreibung und Änderungsgründe

Das Datum „9. und 10. Februar 2022“ wurde in die Sitzungsliste des zuständigen nationalen Ausschusses aufgenommen, der die Parzellenabgrenzungen genehmigt hat.

Mit dieser Änderung soll der Zeitpunkt hinzugefügt werden, zu dem die zuständige nationale Behörde eine Änderung des abgegrenzten Parzellengebiets im geografischen Erzeugungsgebiet genehmigt hat. Mit der Parzellenabgrenzung innerhalb des geografischen Erzeugungsgebiets werden die Parzellen ausgewiesen, die sich für die Erzeugung von Weinen mit der in Rede stehenden geschützten Ursprungsbezeichnung eignen.

Bei den ergänzenden geografischen Namen „Oisly“ und „Chenonceaux“ wurde zu einer Parzellenabgrenzung übergegangen, mit der die Parzellen ausgewiesen werden, auf denen Weine mit der Bezeichnung „Touraine“ und diesen ergänzenden geografischen Namen erzeugt werden können.

Diese Änderungen haben keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

3. Agrarumweltvorschriften

Beschreibung und Änderungsgründe

Für alle Parzellen, auf denen Weine mit der Bezeichnung „Touraine“ erzeugt werden, wurde folgende Bestimmung hinzugefügt:

„Die vollständige chemische Unkrautbeseitigung auf den Parzellen ist untersagt.“

(¹) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Durch diese Änderung soll den gesellschaftlichen Forderungen nach Einschränkung der Verwendung von Pflanzenschutzmitteln und nach einem besseren Umweltschutz Rechnung getragen werden.

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einzigen Dokuments mit sich.

4. Verweis auf die Kontrollstelle

Beschreibung und Änderungsgründe

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 Einzigen Dokuments mit sich.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

Touraine

2. Art der geografischen Angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein
5. Qualitätsschaumwein

4. Beschreibung des Weines/der Weine

1. Analysestandards

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine sind stille Weiß-, Rot- und Roséweine sowie Weiß- und Roséschaumweine. Die stillen Weiß-, Rot- und Roséweine haben einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 10 % vol.

Jede Partie Wein muss nach der Verpackung folgenden Analysestandards genügen:

- Die Weiß- und Roséweine haben einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 4 g/l und einen – als Weinsäure ausgedrückten – Gesamtsäuregehalt von mehr als 3,5 g/l.
- Die Rotweine haben einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 2 g/l. Die malolaktische Gärung ist bei den Rotweinen abgeschlossen. Der Apfelsäuregehalt beträgt höchstens 0,3 g/l.
- Die ohne Anreicherung bereiteten Weiß- und Roséweine mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 12,5 % vol haben einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 6 g/l. In diesem Fall liegt der – als Weinsäure ausgedrückte – Gesamtsäuregehalt um höchstens 1 g/l unter dem Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose).
- Der Gesamtalkoholgehalt der Weine beträgt nach Anreicherung höchstens 12,5 % vol bei den Weiß-, Rot- und Roséweinen bzw. 13 % vol bei den Weiß- und Roséschaumweinen (bei Anreicherung des Mostes).

Allgemeine Analysemerkmale

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

2. Säuregehalt

KURZBESCHREIBUNG

Bei den stillen Weiß- und Roséweinen sind der Gehalt an flüchtiger Säure und der Gesamtschwefeldioxidgehalt durch die EU-Rechtsvorschriften geregelt. Bei den stillen Rotweinen sind der Gehalt an flüchtiger Säure, der Gesamtsäuregehalt und der Gesamtschwefeldioxidgehalt durch die EU-Rechtsvorschriften geregelt.

Bei den Weiß- und Roséschaumweinen sind der Gehalt an flüchtiger Säure, der Gesamtsäuregehalt, der Gesamtschwefeldioxidgehalt und der Gehalt an Kohlensäure durch die EU-Rechtsvorschriften geregelt.

Jede Partie unverpackten Weins, für die die Angabe „primeur“ oder „nouveau“ verwendet werden darf, hat einen Gehalt an flüchtiger Säure von höchstens 10,2 meq/l.

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

3. Beschreibung

KURZBESCHREIBUNG

Kennzeichnend für Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Touraine“ sind ihre Vollmundigkeit und der frische und ausgewogene Abgang. Die Weißweine, deren Robe häufig blassgolden ist, weisen ein breites Spektrum an Aromen auf, das von Fruchtnoten, die an Zitrus- oder Südfrüchte erinnern, bis hin zu floralen Noten reicht, die weiße Blüten assoziieren lassen. Im Abgang vermitteln sie ein Gefühl der Frische.

Die Roséweine weisen zarte Aromen auf, die an schwarze Johannisbeeren, Zitrus- oder Südfrüchte erinnern.

Die aus Trauben der Rebsorte Gamay N erzeugten Rotweine (Weine, für die die Bezeichnung „Gamay“ oder die Angabe „primeur“ oder „nouveau“ verwendet werden darf), deren Robe häufig kirschrot ist, weisen warme Aromen von roten Beerenfrüchten auf seidigen Tanninen auf. Die Weine sind ausgewogen und vereinen Leichtigkeit und Finesse. Die Weine, die westlich des Meridians von Tours aus Trauben verschiedener Rebsorten oder allein aus Trauben der Rebsorte Cabernet franc N erzeugt werden, sind elegante und kräftige Weine mit angenehmer Tanninstruktur, einem Aroma roter und schwarzer Früchte und einer Robe zwischen dunklem Rubinrot und dunklem Granatrot.

Die Struktur der Weiß- und Roséschaumweine wird von Säure dominiert, der die Weine ihre ganze Frische und Finesse verdanken. Diese Säure wird von fruchtigen Noten begleitet, und im Laufe der Zeit kann sich ein Anklang von Brioche ausbilden.

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

5. Weinbereitungsverfahren

1. Spezifische önologische Verfahren

a. Spezifisches önologisches Verfahren

- Für die Herstellung von Roséweinen darf önologische Holzkohle als solche oder als Bestandteil von Zubereitungen für den Most von noch im Gärungsprozess befindlichen jungen Weinen verwendet werden, wobei von der betreffenden Ernte höchstens 15 % des Volumens der von dem Weinbereitungsbetrieb bereiteten Roséweine mit einer Höchstdosis von 60 g/hl behandelt werden dürfen.
- Bei den Rotweinen sind Anreicherungsverfahren durch Wasserentzug bis zu einer teilweisen Konzentrierung um 10 % des Ausgangsvolumens zulässig.
- Die Bereitung der Schaumweine erfolgt ausschließlich durch die zweite Gärung in der Flasche.
- Der Gesamtalkoholgehalt der Weine beträgt nach Anreicherung höchstens 12,5 % vol bei den Weiß-, Rot- und Roséweinen bzw. 13 % vol bei den Weiß- und Roséschaumweinen (bei Anreicherung des Mostes).

Zudem müssen hinsichtlich der önologischen Verfahren alle Verpflichtungen im EU-Recht und im Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei (code rural et de la pêche maritime) eingehalten werden.

b. Anbauverfahren

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 500 Stöcken pro Hektar auf. Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf höchstens 2,10 m betragen. Der Abstand zwischen den Stöcken einer Rebzeile darf nicht weniger als 0,9 m betragen.

Die Rebstöcke werden lang oder kurz auf höchstens 11 Augen pro Stock zurückgeschnitten.

Unabhängig von der Erziehungsform können die Rebstöcke so geschnitten werden, dass 2 zusätzliche Augen am Stock verbleiben, wenn in dem 11-12 Blättern entsprechenden phänologischen Stadium die Zahl der Fruchtruten des Jahres pro Stock höchstens 11 beträgt.

2. Höchsterträge

a. Weißweine

72 hl/ha

b. Rot- und Roséweine

66 hl/ha

c. Schaumweine

78 hl/ha

6. Abgegrenztes geografisches gebiet

Bei den Weinen müssen die Traubenlese, die Weinherstellung und die Weinbereitung, bei den Schaumweinen die Lese, die Herstellung, die Bereitung, der Ausbau und die Verpackung im geografischen Gebiet erfolgen, das (nach Maßgabe des amtlichen Gemeindegrenzen von 2021) das Gebiet der folgenden Gemeinden umfasst:

- Département Indre-et-Loire: Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chauceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire, Couziers, Cravant-les-Côteaux, La Croix-en-Touraine, Cruzilles, Dierre, Draché, Épeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Ingrandes-de Touraine, Joué-lès-Tours, Langeais (nur ehemaliges Gebiet der Gemeinde Langeais, nunmehr Hauptort der Gemeinde), Larçay, Lémeré, Lerné, Lignéres-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Étienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Sainte-Maure-de-Touraine, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seully, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Vétetz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray;

- Departement Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (Gebiet der Teilgemeinden Contres und Thenay), Couddes, Couffy, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard Val de Cher, Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thésée, Valaire, Valencisse (Gebiet der Teilgemeinden Chambon-sur-Cisse und Molineuf), Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (Gebiet der Teilgemeinde Chouzy-sur-Cisse) und Veuzain-sur-Loire (Gebiet der Teilgemeinde Onzain).

7. Keltertraubensorte(n)

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Cot N - Malbec

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Meunier N

Orbois B

Pineau d'Aunis N

Pinot gris G

Pinot noir N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Das geografische Gebiet stellt ein sanft gewelltes Plateau im Südwesten des Pariser Beckens dar. Es ist ein Zusammenflussgebiet, in dem die Flüsse Cher, Indre und Vienne in die Loire münden. Die Rebflächen erstrecken sich über etwa 100 km längs der Täler; eine Ausnahme sind nur die im Osten gelegenen Rebflächen im Raum Sologne, die sich auf einem Plateau zwischen Cher und Loire befinden.

Die geografischen Gebiete der ergänzenden geografischen Namen „Amboise“ und „Mesland“ umfassen die Täler, die sich in west-östlicher Richtung entlang der Loire aneinanderreihen, während das geografische Gebiet des ergänzenden geografischen Namens „Azay-le-Rideau“ entlang des Indre-Tals, jenes des ergänzenden geografischen Namens „Chenonceaux“ am Unterlauf des Cher und jenes des ergänzenden geografischen Namens „Oisly“ auf dem östlichen Plateau zwischen Loire und Cher liegt.

Die Höhe über dem Meeresspiegel beträgt im gesamten geografischen Gebiet mit seinen 143 Gemeinden nur selten mehr als 100 m oder 120 m.

Der Weinbau erfolgt auf Parzellen, die in Anlehnung an die historischen Kerngebiete der Erzeugung streng und genau abgegrenzt sind. Unterschieden wird zwischen folgenden Parzellen:

- Parzellen mit Böden, die aus Feuersteinlehm hervorgegangen und mit miozänem Sand vermischt sind (von den Einheimischen „bournais perrucheux“ genannt);
- Parzellen mit Böden, die sich auf Feuersteinlehm oder „perruches“ entwickelt haben, oder steinigen Kalk-Lehmböden, die aus Kalkgestein hervorgegangen sind (von den Einheimischen „aubuis“ genannt); hierbei handelt es sich um warme und durchlässige Böden auf den unteren Talhängen;
- Parzellen mit Talböden auf alten Alluvialterrassen (von den Einheimischen „graviers“ genannt).

Im geografischen Gebiet herrscht ein ozeanisches Klima, dessen Einfluss jedoch deutlich schwächer wird, je weiter man in den östlichen Teil des geografischen Gebiets in Höhe des Meridians von Tours vordringt. Die Temperaturen und Niederschläge belegen dies: Im Westen betragen die Niederschläge etwa 550 mm, im Osten bis zu 650 mm; zudem weist der Osten eine höhere Temperaturschwankungsbreite auf.

Die Überreste einer in Cheillé bei Azay-le-Rideau gefundenen Weinpresse zeugen davon, dass in der Region Touraine seit dem 2. Jahrhundert Weinbau betrieben wurde. Unter dem Einfluss der Kirche erlebte der Weinbau in der Zeit vom 8. bis zum 12. Jahrhundert einen starken Aufschwung.

Die Tatsache, dass im 16. Jahrhundert der königliche Hof im Loire-Tal weilte (Schlösser Chambord, Chenonceau), trug dazu bei, dass bei der Erzeugung von Qualitätsweinen eine beträchtliche Entwicklung zu verzeichnen war und bestimmte Weinlagen einen guten Ruf erlangten. Die Erzeugung steigerte sich nach der Verkündung des Weinedikts (Édit des vingt lieues), mit dem die Weinerzeugung rund um Paris verboten wurde; auch die Rebsorte Gamay, die aus dem Gebiet von Lyon stammte, wurde nun eingeführt.

Da Loire und Cher natürliche Verkehrswege sind, bot es sich von selbst an, die Erzeugnisse des geografischen Gebiets zu vermarkten, weiterzuentwickeln und zu exportieren. Die besten Weine wurden überwiegend in die Niederlande und nach England verkauft, wobei die Zollgrenze von Ingrandes-sur-Loire bei Nantes zu passieren war. Die betreffenden Qualitätsweine wurden aufgrund ihrer Transportfähigkeit als „Seeweine“ (vins de la mer) bezeichnet.

Im 18. Jahrhundert entwickelte sich ein Anbaugebiet im unteren Cher-Tal um die Städte Bléré, Thésée, Montrichard und Chenonceaux. Der Rebsortenbestand des Gebiets wurde anlässlich der Agrarerhebung im Jahr XII des französischen Revolutionskalenders (1804) beschrieben. In der dabei angefertigten „Tabelle der auf den Hängen des Cher am weitesten verbreiteten Reben“ (Tableau du plan de vigne le plus propagé sur les côtes du Cher) erscheint die Rebsorte „Côt“ als die wichtigste: „die auf den Südhängen des Cher am weitesten verbreitete Rebe, aus der Weine erster Güte gewonnen werden“.

Im Jahr 1845 nannte Graf Odart in seiner „Rebsortenkunde“ (Ampelographie) ebenfalls Cot N als „die am Ufer von Cher und Lot am meisten angebaute Rebsorte“. Jules Guyot, der in seinen Beschreibungen stets sehr genau ist, schrieb 1860: „Die bretonische Rebsorte (Cabernet franc N) hat ihren Schwerpunkt in Bourgueil zwischen Chinon und Saumur, wo sie hervorragende Weine liefert; sie verschwindet jedoch, wenn man sich in den Osten der Region begibt, wo im Loir-et-Cher die Rebsorten Côt, Chardenet, Pinot noir, Beurot und Meunier (...) vorherrschen.“

Nach der Reblauskrise wurde das Weinbaugebiet „Touraine“ mit Rebsorten wieder aufgebaut, die insbesondere neue veredelte Rebsorten wie Gamay N und Sauvignon B umfassten. Das geografische Gebiet nahm nunmehr Schritt für Schritt Gestalt an, wobei Bereiche mit hohem qualitativen Potenzial mit einbezogen wurden. Kurz vor Beginn des Zweiten Weltkriegs wurde im Jahr 1939 die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Coteaux de Touraine“ anerkannt.

Im Jahr 1953 wurde der Name „Touraine“ endgültig angenommen.

Das Weinbaugebiet hatte damals eine Fläche von 8 000 ha. Die Winzer, die sich in fünf Genossenschaftskellereien zusammengeschlossen hatten, förderten die Weinbereitung aus Trauben der Rebsorten Sauvignon B und Gamay N, die in der Gastronomie unter ihren gebräuchlichen Namen „Sauvignon de Touraine“ und „Gamay de Touraine“ erhebliche Bekanntheit erlangten.

Die Winzer im Cher-Tal – die das Potenzial ihrer Rebflächen und Rebsorten sehr gut kennen – bauen seit 1985 die Rebsorten Cot N und Sauvignon B auf den Parzellen der ersten Hanglagen an, während die Winzer im Raum Sologne die Rebsorte Sauvignon B den Parzellen mit sandigen Böden vorbehalten.

Ergebnis dieses Strebens nach Authentizität ist die Anerkennung der ergänzenden geografischen Namen „Chenonceaux“ für Weiß- und Rotweine aus den Hanglagen des Cher bzw. „Oisly“ für Weißweine aus dem Raum Sologne.

Im Jahr 2009 hatte das Weinbaugebiet eine Fläche von 4 500 ha, die von rund 800 Winzern bewirtschaftet wurde. Es wurden etwa 260 000 hl Wein erzeugt, davon mehr als 60 % Weißwein. Kennzeichnend für Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Touraine“ sind ihre Vollmundigkeit und der frische und ausgewogene Abgang.

Die Weißweine, deren Robe häufig blassgolden ist, weisen ein breites Spektrum an Aromen auf, das von Fruchtnoten, die an Zitrus- oder Südfrüchte erinnern, bis hin zu floralen Noten reicht, die weiße Blüten assoziieren lassen. Im Abgang vermitteln sie ein Gefühl der Frische.

Die Roséweine weisen zarte Aromen auf, die an schwarze Johannisbeeren, Zitrus- oder Südfrüchte erinnern.

Die aus Trauben der Rebsorte Gamay N erzeugten Rotweine (Weine, für die die Bezeichnung „Gamay“ oder die Angabe „primeur“ verwendet werden darf), deren Robe häufig kirschrot ist, weisen warme Aromen von roten Beerenfrüchten auf seidigen Tanninen auf. Die Weine sind ausgewogen und vereinen Leichtigkeit und Finesse. Die Weine, die aus Trauben verschiedener Rebsorten oder allein aus Trauben der Rebsorte Cabernet franc N erzeugt werden, sind elegante und kräftige Weine mit angenehmer Tanninstruktur, einem Aroma roter und schwarzer Früchte und einer Robe zwischen dunklem Rubinrot und dunklem Granatrot.

Die Struktur der Weiß- und Roséschaumweine wird von Säure dominiert, der die Weine ihre ganze Frische und Finesse verdanken. Diese Säure wird von fruchtigen Noten begleitet, und im Laufe der Zeit kann sich ein Anklang von Brioche ausbilden. Stillweine: Das bedeutende hydrografische Netz aus Loire, Vienne, Cher und Indre hat im Laufe der Zeit ein gewelltes Plateau mit weichem Gestein aus dem Tertiär und dem Erdmittelalter entstehen lassen. Unter dem Einfluss der Kirche bauten die Menschen im Mittelalter auf den auf diese Weise geformten Hängen und am Rande des Plateaus Reben an.

Die Nähe der Wasserläufe war bereits in der Renaissance ein wichtiger Vorteil, da sie die Ausfuhr der Weine mit dem Namen „Touraine“ erleichterte. Die dauerhafte Zollgrenze in Ingrandes-sur-Loire, über die die Weine in die Niederlande ausgeführt wurden, und das Wirksamwerden des Weinedikts (Édit des vingt lieues) im Jahr 1577 stellten prägende Faktoren für das Weinbaugebiet Loire dar, die der Erzeugung von Qualitätsweinen förderlich waren. Unter dem Einfluss des Klimas bildete sich im Westen des geografischen Gebiets ein Rebsortenbestand auf der Grundlage der Rebsorten Chenin B und Cabernet franc N heraus, während im Osten des geografischen Gebiets die Rebsorten Sauvignon B, Cot N und Gamay N bevorzugt werden. Diese natürliche Klimagrenze verläuft entlang des Meridians von Tours. Die jeweiligen Rebsorten haben sich angesichts der Unterschiedlichkeit der Bedingungen, mit denen die Winzer konfrontiert waren, gleichsam von selbst durchgesetzt.

Den Traditionen entsprechend umfasst das für den Weinbau genutzte abgegrenzte Parzellengebiet nur Parzellen mit Böden, die sich auf turonischen oder senonischen Formationen entwickelt haben und gute Entwässerungseigenschaften aufweisen. In den Zwischentälern finden sich überwiegend Böden aus Feuersteinlehm, der reich an Silikatgestein ist. Die vielfach an der Bodenoberfläche befindlichen Feuersteine spielen eine wichtige Rolle für die Reifung, da sie den Wärmeaustausch des Bodens intensivieren. Diese Bedingungen tragen maßgeblich zur Qualität der Weiß- und Rotweine bei. Die Rebsorte Sauvignon B gedeiht insbesondere auf Parzellen mit Böden, die von den Einheimischen „perruches“ bzw. „aubuis“ genannt werden. Sie findet dort über Jahre hinweg die Voraussetzungen für eine konstante Reife. Die Weine, die auf diesen Böden und unter diesen Klimaeinflüssen gewonnen werden, sind von Frische und Originalität geprägt. Auf sie entfielen im Jahr 2009 zwei Drittel der Weinerzeugung mit der in Rede stehenden kontrollierten Ursprungsbezeichnung. Die Rebsorte Gamay N – eine beim Wiederaufbau nach der Reblauskrise verwendete schwarze Rebsorte – wird hauptsächlich auf Parzellen mit Böden aus Feuersteinlehm angebaut, und die aus ihren Trauben gewonnenen Weine sind fruchtig und lebhaft. Die Rotweine östlich des Meridians von Tours stützen sich primär auf die Rebsorte Cot N, während westlich dieser Linie die Rebsorte Cabernet franc N vorherrscht. Sie zeichnen sich durch eine angenehme Tanninstruktur aus.

Innerhalb des geografischen Gebiets der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Touraine“ sind fünf ergänzende geografische Namen anerkannt.

Amboise

Das Plateau aus Weichkreide weist ein ausgeprägtes Oberflächenrelief mit Höhen zwischen 80 m und 100 m auf. Die Winzer haben für die unterschiedlichen geologischen und pedologischen Gegebenheiten die am besten geeigneten Rebsorten ausgewählt, womit zugleich sichergestellt ist, dass deren Eigenschaften optimal zum Ausdruck kommen. Die Roséweine sind fruchtig und frisch. Die Rotweine haben eine angenehme Tanninstruktur und einen intensiven aromatischen Ausdruck, der vor allem an rote Früchte erinnert. Die Weißweine sind in der Regel trocken; mitunter weisen sie jedoch vergärbare Zucker auf und werden dann als „halbtrocken“, „lieblich“ oder „süß“ bezeichnet. Die Tanninstruktur der Rotweine wird durch den Ausbau weicher. Bei den Weißweinen erhöht der Ausbau die aromatische Komplexität.

Azay-le-Rideau

Den betreffenden Rebflächen kommt dank ihrer Lage zwischen den Tälern von Loire und Indre ein gemäßigtes Klima zugute. Auf den sandig-kiesigen Hügeln und Anhöhen werden die Rebsorten Grolleau N und Chenin B angebaut, aus deren Trauben elegante, frische Weißweine und fruchtige Roséweine gewonnen werden. Den Traditionen entsprechend müssen die Roséweine vor der Gärung durch Direktkelterung bereitet werden, damit diese Fruchtigkeit erreicht wird. Die Weißweine, die mitunter vergärbare Zucker enthalten, sind elegante, mineralische Weine.

Chenonceaux

Das geografische Gebiet erstreckt sich auf die Hänge beiderseits des Cher. Die Reben werden auf Parzellen mit Böden angebaut, die reich an Feuerstein sind. Die Weißweine haben in der Regel einen intensiven aromatischen Ausdruck mit Blütenaromen (Weißdorn, Akazie usw.) und fruchtigeren Noten (Zitrusfrüchte, Trockenfrüchte usw.). Durch den Ausbau, der mindestens bis zum 30. April des auf das Erntejahr folgenden Jahres dauern muss, erhalten die Weine Vollmundigkeit und Finesse. Die Rotweine weisen eine angenehme Tanninstruktur auf. Ihr aromatischer Ausdruck ist recht intensiv und erinnert vor allem an dunkle Früchte. Durch den Ausbau, der mindestens bis zum 31. August des auf das Erntejahr folgenden Jahres dauern muss, werden Weine von hoher aromatischer Komplexität mit runden und seidigen Tanninen gewonnen.

Mesland

Das geografische Gebiet liegt im Nordosten des geografischen Gebiets der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Touraine“; es bildet den Rand eines der Loire zugewandten Plateaus. Den Böden ist gemein, dass sie Feuerstein und miozänen Sand enthalten. Die hohe Schwankungsbreite der Temperaturen und die geografische Lage begünstigen frühreife Rebsorten. Die Rot- und Roséweine, die hauptsächlich aus Trauben der Rebsorte Gamay N gewonnen werden, haben einen konzentrierten aromatischen Ausdruck, der an rote Beerenfrüchte erinnert. Die Weißweine, die mitunter vergärbare Zucker enthalten, haben einen komplexen aromatischen Ausdruck mit Blütenaromen (Weißdorn, Linde, Eisenkraut usw.) und fruchtigeren Noten (Zitrusfrüchte, Birnen usw.). Im Abgang vermitteln sie oft ein Gefühl der Frische.

Oisly

Die im Herzen des Weinbaugebiets Sologne gelegene Großlage bringt trockene Weißweine hervor, die ausschließlich aus Trauben der Rebsorte Sauvignon B gewonnen werden, die auf kontinentalen Sand- und Kiesböden oder den sogenannten „Sologne-Formationen“ aus Sand, Lehm und Muschelkalk ihr volles Potenzial entfaltet. Das Klima des geografischen Gebiets ist dadurch gekennzeichnet, dass es die am stärksten ausgeprägte Periode relativer Trockenheit in der Region Touraine aufweist. Unter diesen natürlichen Bedingungen lassen sich frische Weine mit feinen Aromen, die an Zitrusfrüchte und weiße Blüten erinnern, erzeugen. Durch den Ausbau, der mindestens bis zum 30. April des auf das Erntejahr folgenden Jahres dauern muss, erhalten die Weine Komplexität.

Die Region Touraine – mit ihren einst von Königen gepriesenen Weinbergen und Tälern – ist noch immer ein Prunkstück unter den nördlichen Weinbaugebieten, und ihre lebendigen Kulturlandschaften, die durch den Weinbau über Jahrhunderte erhalten geblieben sind, haben dazu beigetragen, dass das Loire-Tal in das Welterbe der UNESCO aufgenommen wurde.

Schaumweine

Die Schaumweinerzeugung fügt sich in den oben beschriebenen Kontext ein. Nachdem die einheimischen Winzer festgestellt hatten, dass es bei den in den Kellern in Flaschen abgefüllten Weinen mitunter zu einer erneuten Gärung kam, suchten sie diesen Vorgang des „natürlichen Schäumens“ zu beherrschen und für ihre Zwecke zu nutzen. So entstanden ab dem 19. Jahrhundert die Weine, die dem Verbraucher als „Perlweine“ dargeboten wurden. Die Höhlenkeller im Tuffgestein waren mithin ein wichtiger Faktor für die Entstehung dieser Weinproduktion, da hierfür ausgedehnte kühle Lager- und Handhabungsstätten erforderlich sind.

Dank der seit über einem Jahrhundert gesammelten Erfahrungen verfügen die Schaumweinerzeuger nunmehr über ein für die Komposition ihrer Schaumweine perfektioniertes Fachwissen. Die Originalität der einheimischen Weißweine drückt sich darin aus, dass sie zu 60 % aus Trauben der Rebsorten Chenin B oder Orbois B gewonnen sein müssen. Der lange Ausbau der Weine durch Hefelagerung trägt zur Ausprägung der briocheartigen Aromen und der Komplexität der Weine bei.

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

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf die Bereitung und die Herstellung der Weine sowie auf die Bereitung, den Ausbau und die Verpackung der Schaumweine eine Ausnahmeregelung gilt, besteht aus dem Gebiet der folgenden Gemeinden (nach Maßgabe des amtlichen Gemeindegrenzen von 2021):

- Département Indre: Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil und Villentrois;
- Département Indre-et-Loire: Bréhemont, La Chapelle-aux-Naux, Chaveignes, Chezelles, Crissay-sur-Manse;
- Département Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (Gebiet der Teilgemeinden Feings, Fougères-sur-Bièvre und Ouchamps), Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin, Selles-sur-Cher ;
- Département Maine-et-Loire: Brain-sur-Allonnes, Montsoreau.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

- Die Angabe „Gamay“ folgt im Einklang mit den Vorschriften der Produktspezifikation zwingend auf den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung.
- Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann im Einklang mit den Vorschriften der Produktspezifikation durch einen der folgenden ergänzenden geografischen Namen ergänzt werden: „Amboise“, „Azay-le-Rideau“, „Chenonceaux“, „Mesland“, „Oisly“.
- Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann im Einklang mit den Vorschriften der Produktspezifikation durch die Angabe „primeur“ oder „nouveau“ ergänzt werden.
- Alle fakultativen Angaben, deren Verwendung nach den EU-Vorschriften von den Mitgliedstaaten geregelt werden kann, sind auf den Etiketten in Zeichen anzugeben, deren Schriftgröße weder in der Höhe noch in der Breite das Zweifache der Größe der für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendeten Zeichen überschreiten darf.
- Die Schriftgröße der Zeichen für den geografischen Namen „Val de Loire“ darf weder in der Höhe noch in der Breite zwei Drittel der Größe der für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendeten Zeichen überschreiten.

Ergänzende geografische Namen

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

- Der ergänzende geografische Name „Amboise“, „Azay-le-Rideau“ oder „Mesland“ ist hinter dem Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung in Zeichen anzugeben, deren Schriftgröße weder in der Höhe noch in der Breite die Größe der für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendeten Zeichen überschreiten darf.
- Der ergänzende geografische Name „Chenonceaux“ oder „Oisly“ ist unter dem Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung in Zeichen anzugeben, deren Schriftgröße weder in der Höhe noch in der Breite die Größe der für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendeten Zeichen überschreiten darf.
- Weißweine mit dem ergänzenden geografischen Namen „Amboise“, „Mesland“ oder „Azay-le-Rideau“ müssen auf dem Etikett die folgenden Angaben tragen: die Angabe „demi-sec“ (halbtrocken) im Einklang mit den Analysestandards der Produktspezifikation für diese Angabe sowie – je nach dem Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) im Einklang mit den EU-Vorschriften – die Angabe „moelleux“ (lieblich) oder „doux“ (süß).

Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

- Roséweine mit dem ergänzenden geografischen Namen „Mesland“ müssen auf dem Etikett die folgenden Angaben tragen: die Angabe „demi-sec“ (halbtrocken) im Einklang mit den Analysestandards der Produktspezifikation für diese Angabe sowie – je nach dem Gehalt des Weines an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) im Einklang mit den EU-Vorschriften – die Angabe „moelleux“ (lieblich) oder „doux“ (süß).
- Bei Weinen, für die die Angabe „primeur“ oder „nouveau“ verwendet werden darf, muss der Jahrgang angegeben werden.
- Bei Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung darf auf dem Etikett der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern
- es sich um eine im Kataster erfasste Einzellage handelt;
- diese in der Erntemeldung angegeben ist.
- Die Angabe „Gamay“ folgt unmittelbar unter dem Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung in Zeichen, deren Schriftgröße sowohl in der Höhe wie in der Breite mindestens zwei Drittel der Größe der für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendeten Zeichen beträgt, deren Größe jedoch nicht überschreitet.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-fb0f49d6-abf0-4a1d-954e-89dbe4bf31b3

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 278/08)

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

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG ZUR ÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

„Fiefs Vendéens“

PDO-FR-A0733-AM02

Datum der Antragstellung: 12.5.2022

1. Beschreibung und Begründung der Änderung

1. Amtlicher Gemeindeschlüssel

Beschreibung und Änderungsgründe

Die Gemeinden des geografischen Gebiets wurden gemäß dem amtlichen Gemeindeschlüssel aktualisiert.

Die Ausdehnung des Gebiets bleibt unverändert.

Punkt 6 des Einziges Dokuments wird entsprechend geändert.

2. Abgegrenztes Parzellengebiet

Beschreibung und Änderungsgründe

Das Datum „9. und 10. Februar 2022“ wurde in die Liste der Sitzungen des zuständigen nationalen Ausschusses aufgenommen, der die Parzellenabgrenzungen genehmigt hat.

Mit dieser Änderung soll der Zeitpunkt hinzugefügt werden, zu dem die zuständige nationale Behörde eine Änderung des abgegrenzten Parzellengebiets im geografischen Erzeugungsgebiet genehmigt hat. Mit der Parzellenabgrenzung innerhalb des geografischen Erzeugungsgebiets werden die Parzellen ausgewiesen, die sich für die Erzeugung von Weinen mit der in Rede stehenden geschützten Ursprungsbezeichnung eignen.

Das Einzige Dokument wird von diesen Änderungen nicht berührt.

3. Übergangsmaßnahmen

Beschreibung und Änderungsgründe

Ausgelaufene Übergangsmaßnahmen werden gestrichen.

Die Führung der Register zu Parzellen, für die Übergangsmaßnahmen gelten, wird eingestellt.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

4. Verweis auf die Kontrollstelle

Beschreibung und Änderungsgründe

Der Wortlaut des Verweises auf die Kontrollstelle wurde geändert, um ihn mit dem Wortlaut der anderen Produktspezifikationen für Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung in Einklang zu bringen. Diese Änderung ist lediglich redaktioneller Art.

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einziges Dokuments mit sich.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

Fiefs Vendéens

2. Art der geografischen Angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Beschreibung des Weines/der Weine1. *Weiß- und Roséweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine sind weiße, rosé und rote Stillweine.

Die Weine besitzen die folgenden Analysemerkmale:

- Natürlicher Mindestalkoholgehalt: Weißweine 10 % vol, Roséweine 10,5 % vol, Rotweine 10,5 % vol
- Maximaler Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung: Weißweine 12 % vol, Roséweine 12 % vol, Rotweine 12,5 % vol
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure: Weißweine 11 Milliäquivalente pro Liter, Roséweine 11 Milliäquivalente pro Liter, Rotweine 13 Milliäquivalente pro Liter
- Maximaler Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose + Fructose): Weißweine 3 Gramm pro Liter, Roséweine 3 Gramm pro Liter, Rotweine 2,5 Gramm pro Liter
- Maximaler Gehalt an Apfelsäure: unter oder gleich 0,4 Gramm pro Liter für Rotweine.

Der Gehalt an Gesamtsäure, an Gesamtschwefeldioxid und der vorhandene Gesamtalkoholgehalt entsprechen den in den europäischen Rechtsvorschriften festgelegten Bestimmungen. Die Weißweine verfügen über ein Gleichgewicht, das von Frische dominiert wird. Die feinen und delikaten Weine besitzen in der Regel einen angenehmen mineralischen Charakter und bieten eine breite Palette an blumigen und fruchtigen Noten.

Die Roséweine besitzen eine Farbe, deren Nuancen von blassrosa bis lachsrosa reichen. Sie sind leicht säuerlich, von Frische und Fülle geprägt und bieten meist fruchtige Aromen.

Die Rotweine zeichnen sich durch ihre kraftvollen fruchtigen Aromen aus, die manchmal mit Noten von milden Gewürzen, Leder oder Lakritze einhergehen.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäuregehalt	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	14,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

2. *Rotweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine besitzen die folgenden Analysemerkmale:

- Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 11 % vol

- Maximaler Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose + Fructose): 2,5 Gramm pro Liter
- Maximaler Gehalt an Apfelsäure: unter oder gleich 0,4 Gramm pro Liter für Rotweine.

Der Gehalt an Gesamtsäure, an Gesamtschwefeldioxid und der vorhandene Gesamtalkoholgehalt entsprechen den in den europäischen Rechtsvorschriften festgelegten Bestimmungen.

Die Rotweine zeichnen sich durch ihre kraftvollen fruchtigen Aromen aus, die manchmal mit Noten von milden Gewürzen, Leder oder Lakritze einhergehen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäuregehalt	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	16,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

5. Weinbereitungsverfahren

1. Spezifische önologische Verfahren

a. Spezifisches önologisches Verfahren

Bei der Herstellung von Roséweinen darf önologische Holzkohle weder als solche noch in Zubereitungen eingemischt verwendet werden.

Für Rotweine sind Anreicherungsverfahren durch Wasserentzug zugelassen, und der Höchstwert für die teilweise Konzentration im Verhältnis zu den verarbeiteten Mengen ist auf 10 % festgelegt.

Die Weine dürfen nach der Anreicherung folgenden Gesamtalkoholgehalt nicht überschreiten: Weißweine 12 % vol, Roséweine 12 % vol, Rotweine 12,5 % vol.

Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren den Verpflichtungen aus den europäischen Rechtsvorschriften und dem „Code rural et de la pêche maritime“ genügen.

b. Anbauverfahren

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 5 000 Stöcken pro Hektar auf.

Der Abstand zwischen den Rebzeilen ist kleiner oder gleich 1,80 Meter, und der Abstand zwischen den Stöcken in derselben Rebzeile liegt zwischen 0,90 Meter und 1,30 Meter.

Die Reben werden mit maximal 10 Augen pro Stock geschnitten:

- entweder im einfachen oder doppelten Guyot-Schnitt,
- oder im kurzen Zapfenschnitt mit maximal 5 Rebzapfen pro Stock.

Der Schnitt wird vor dem 31. Mai des Jahres der Ernte abgeschlossen.

c. Holzkohle

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Bei der Herstellung von Roséweinen darf önologische Holzkohle für Moste und Jungweine innerhalb eines Grenzwerts von 15 % des Volumens der vom betroffenen Weinbereitungsbetrieb hergestellten Roséweine für die betreffende Ernte und mit einer Höchstdosis von 60 Gramm pro Hektoliter verwendet werden.

2. Höchsterträge

a. Weiß- und Roséweine

66 Hektoliter je Hektar

b. Rotweine

62 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches gebiet

Traubenernte, Weinherstellung und Weinbereitung finden in dem Gebiet der nachstehend aufgeführten Gemeinden des Departements Vendée statt, wie es vom Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) in der Sitzung des zuständigen nationalen Ausschusses vom 10. Februar 2011 genehmigt wurde. Es umfasst zum Zeitpunkt der Genehmigung der vorliegenden Produktspezifikation durch den zuständigen nationalen Ausschuss das Gebiet der folgenden Gemeinden bzw. Gemeindeteile gemäß dem amtlichen Gemeindeschlüssel von 2021:

Auchay-sur-Vendée nur für das Gebiet der Teilgemeinde Auzay, Brem-sur-Mer, Bretignolles-sur-Mer, Le Champ-Saint-Père, Chantonnay, Château-Guibert, La Couture, L'Île-d'Olonne, Longèves, Mareuil-sur-Lay-Dissais, Les Sables d'Olonne nur für das Gebiet der Teilgemeinde Olonne-sur-Mer, Pissotte, Le Poiré-sur-Velluire, Rives de l'Yon, Rosnay, Le Tablier, Vairé, Vix.

7. Keltertraubensorte(n)

Cabernet Franc N

Chardonnay B

Chenin B

Négrette N

Pinot Noir N

8. Beschreibung des zusammenhangs bzw. Der zusammenhänge

Das geografische Gebiet liegt zwischen dem Bocage Vendéen im Norden und der für den Getreideanbau genutzten Ebene von Luçon im Süden. Der Rand des Armorikanischen Massivs erstreckt sich von Westen nach Osten, von Les Sables-d'Olonne an der Atlantikküste bis nach Fontenay-le-Comte. Das Weinbauggebiet befindet sich in den Gebieten, in denen dieser Rand von dem strukturierenden Gewässernetz durchschnitten wird, an oft zwischen 3 % und 5 % geneigten Hängen, die im Wesentlichen nach Süden/Südwesten ausgerichtet sind. Es folgen aufeinander die geografischen Einheiten „Brem“ in der Umgebung der Marais d'Olonne, „Mareuil“ und „Chantonnay“ entlang der Täler des Lay und des Yon, „Vix“ und „Pissotte“ an den Hängen des Flusses Vendée. Dieses geografische Gebiet besteht aus dem Gebiet von 18 Gemeinden im Süden des Departements Vendée.

In geologischer Hinsicht ist das geografische Gebiet relativ einheitlich; es ist auf dem Rand des kristallinen armorikanischen Sockels, der mit Jurakalkformationen in Verbindung steht, angesiedelt. Die geologische Unterschicht besteht vor allem aus Schiefer und Rhyolith, manchmal aus Gneis und Amphibolit, oder gar aus Kalkstein für die geografische Bezeichnung „Vix“. Dieser Kalkstein ist jedoch meist von fluvialen Sand- und Kiesablagerungen des Tertiärs bedeckt. Daher weisen die für die Traubenernte genau abgegrenzten Parzellen im Allgemeinen saure braune Böden mit einem hohen Anteil an grobkörnigen Elementen auf. Sie unterscheiden sich grundlegend von den tiefen Lehmböden des Bocage im Norden, ebenso wie von den fruchtbaren Tonböden der Ebene weiter im Süden. Im Süden des Departements Vendée herrscht ein gemäßigtes Seeklima, das deutlich wärmer ist als das Klima des weiter im Norden gelegenen Bocage. Es ist vor allem durch geringere Niederschläge und eine höhere Sonnenscheindauer gekennzeichnet, mit einem Niederschlagsdefizit während des Sommers (die Gebiete von Olonne und La Rochelle sind die sonnigsten der Atlantikküste, mit 1 430 Sonnenstunden im Durchschnitt während 6 Monaten von Juni bis September). Die Jahresdurchschnittstemperaturen variieren zwischen 12 °C und 12,5 °C, wobei deutlichere Temperaturschwankungen von Westen nach Osten mit zunehmender Höhe und abnehmenden maritimen Einflüssen auftreten.

Beschreibung der menschlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind:

Zahlreiche Dokumente berichten von den Zehnten auf Erzeugnisse der Weinberge, die an Abteien und Priorate der Region entrichtet wurden, und sind damit Zeugnisse für die Entwicklung des Weinbaus in der Vendée im Mittelalter. Ab dem 11. Jahrhundert entwickelt sich ein aktiver Handel mit Weinen der geografischen Bezeichnung „Brem“ nach Holland. Vom 12. bis zum 15. Jahrhundert werden Weine der geografischen Bezeichnung „Mareuil“ auf Lastkähnen bis zu den Häfen von Saint-Benoist und Morig-sur-le-Lay transportiert und danach über La Rochelle nach England verschifft.

Die Schriften von Rabelais, der sich von 1520 bis 1528 in Fontenay-le-Comte und in Maillezais aufhielt, enthalten die ersten Informationen über die damals verwendeten Rebsorten. Im 16. und 17. Jahrhundert war Chenin B bereits die am meisten angebaute Weißweinsorte („Franc Blanc“ in „Brem“, „Blanc d'Aunis“ in „Vix“), während bei dem Sortenbestand der Rosé- und Rotweine Pinot Noir N und vor allem Négrette N (unter dem Namen „Pinot Rosé“ oder „Bourgogne“ in „Brem“, „Ragoûtant“ in „Mareuil“ und „Chantonnay“, „Folle Noire“ in „Vix“) vorherrschten. Die Einführung der Rebsorte Cabernet Franc N erfolgte im 18. Jahrhundert.

Im 19. Jahrhundert erfuhr der Weinbau der Vendée einen bedeutenden Aufschwung, im Jahr 1880 umfassten die Rebflächen 18 000 Hektar. Nach der Reblausplage spezialisierten sich die Erzeuger im Süden der Vendée und rekultivierten die Rebflächen an den Hängen in den besten Lagen mit Propfreben der traditionellen Rebsorten, zu denen hauptsächlich die Rebsorten Gamay N, Chardonnay B, Cabernet Sauvignon N und – je nach Gebiet – die Rebsorten Sauvignon Blanc B („Vix“) oder Grolleau Gris G („Brem“) hinzukamen.

Nach dem Zweiten Weltkrieg bemühten sich die Erzeuger um einen Zusammenschluss der fünf historischen Produktionszentren. Das Label „Anciens Fiefs du Cardinal“ wird 1953 ins Leben gerufen, unter Bezugnahme auf Richelieu, der im Jahr 1608 zum Bischof von Luçon ernannt wurde und ein großer Förderer der Weine der geografischen Bezeichnung „Mareuil“ war. Die Produktionsvorschriften werden in Normen fixiert und enger gefasst, wodurch eine Verbesserung der Qualität erreicht werden kann, unter Beachtung der lokalen Besonderheiten des Sortenbestands. Die Weine „Vins des Fiefs Vendéens“ werden 1965 als einfache Ursprungsbezeichnung („Appellation d'Origine simple“) anerkannt, dann 1974 als Landweine („Vin de pays“) und 1984 als Weine höherer Qualität aus begrenztem Anbaugebiet mit Ursprungsbezeichnung („Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure“). Das Verfahren zur Anerkennung als kontrollierte Ursprungsbezeichnung wird 1991 in die Wege geleitet.

2009 umfasst das Weinbaugebiet 480 Hektar, die von etwa 40 Erzeugern bewirtschaftet werden, mit einer durchschnittlichen Jahresproduktion von 27 000 Hektolitern, davon 45 % Roséweine, 40 % Rotweine und 15 % Weißweine. Die Weißweine verfügen über ein Gleichgewicht, das von Frische dominiert wird. Die feinen und delikaten Weine besitzen in der Regel einen angenehmen mineralischen Charakter und bieten eine breite Palette an blumigen und fruchtigen Noten.

Die Roséweine besitzen eine Farbe, deren Nuancen von blassrosa bis lachsrosa reichen. Sie sind leicht säuerlich, von Frische und Fülle geprägt und bieten meist fruchtige Aromen.

Die Rotweine zeichnen sich durch ihre kraftvollen fruchtigen Aromen aus, die manchmal mit Noten von milden Gewürzen, Leder oder Lakritze einhergehen. Bei den geografischen Bezeichnungen „Brem“ und „Pissotte“ weisen sie häufig eine rubin- bis granatrote Farbe auf, sind rund und fein, während die Weine von „Mareuil“, „Chantonnay“ und „Vix“ farbkraftiger sein können und einen stärker strukturierten Geschmack aufweisen können. Der südländische Charakter des Klimas in Süden der Vendée, mit seiner großzügigen Sonnenbestrahlung, in Verbindung mit dem Vorkommen von Hängen mit kiesigen und flachgründigen Böden, deren Herkunft überwiegend auf Schiefer oder Rhyolith zurückgeht, haben den Weinbau des geografischen Gebiets zu einer langen Tradition der Erzeugung überwiegend von Rosé- und Rotweinen geführt, die im Durchschnitt 85 % der Produktion der kontrollierten Ursprungsbezeichnung ausmachen.

Die geografische Lage des Weinbaugebiets, zwischen dem Tal der Loire und Südwestfrankreich, kommt auch in dem im Laufe von Generationen gewählten Sortenbestand zum Ausdruck. So verfügt das Weinbaugebiet über einen originellen Sortenbestand, der Einflüsse von der Loire (Chenin, Cabernet Franc, Grolleau Gris), kontinentaler Art (Pinot Noir, Gamay) und aus dem Südwesten (Négrette, Cabernet Sauvignon) verbindet. In jedem Fall ist die Rebsorte Chenin B bei den Weißweinen vorherrschend, die Rebsorten Pinot Noir N und Gamay N sind die Hauptrebsorten der Roséweine, während die Rebsorten Pinot Noir N, Cabernet Franc N und Négrette N die Grundlage der Rotweine bilden und die typischen Merkmale der Erzeugnisse sicherstellen.

Jedoch erinnert die einzigartige Geschichte jeder geografischen Bezeichnung daran, dass die verschiedenen Vertriebswege seit Langem bestehen. So wurden die Weine der geografischen Bezeichnung „Brem“ über den Hafen von Saint-Martin-de-Brem befördert, die Weine von „Mareuil“ und „Chantonnay“ über das Tal des Lay, die Weine von „Vix“ und „Pissotte“ über die Flussmündung der Vendée. Unter Berücksichtigung der Variationen der natürlichen Faktoren (Boden und Klima) haben sich die Erzeuger im Laufe der Zeit lokal unterschiedlichen Strategien des Sortenbestands und der Gewohnheiten für den Verschnitt zugewandt, die sich in Geschmacksnuancen der Weine widerspiegeln und zur Vielfalt der Weine der kontrollierten Ursprungsbezeichnung beitragen. Der Verschnitt der Weine der 5 geografischen Einheiten wurde daher nie angewandt und wird weiterhin nicht gewünscht.

Seit 1985 hat der Bekanntheitsgrad der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Fiefs vendéens“ stark zugenommen und die vermarkteten Mengen haben sich fast verdoppelt. Die Originalität, die Frische und die fruchtigen Aromen der Weine werden von den Urlaubern geschätzt, die häufig die Küste der Vendée besuchen. Aufgrund ihrer Vielfalt lassen sie sich in jeder Situation mit der regionalen Gastronomie verbinden.

9. Weitere wesentliche Bedingungen (verpackung, kennzeichnung, sonstige anforderungen)

Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung wird durch eine der folgenden ergänzenden geografischen Bezeichnungen vervollständigt:

— „Brem“;

— „Chantonnay“;

— „Mareuil“;

— „Pissotte“;

— „Vix“

für Weine, die den für die jeweilige Bezeichnung in der Produktspezifikation festgelegten Produktionsbedingungen entsprechen.

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann gemäß den in der Produktspezifikation festgelegten Regeln durch die ergänzende geografische Bezeichnung „Val de Loire“ vervollständigt werden.

Alle fakultativen Angaben sind auf den Etiketten in einer Schriftgröße aufzubringen, deren Abmessungen sowohl in der Höhe als auch in der Breite und Stärke das Zweifache der Größe der Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten.

Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die Schriftgröße der Zeichen für die ergänzenden geografischen Bezeichnungen „Brem“, „Chantonnay“, „Mareuil“, „Pissotte“ und „Vix“ muss sowohl in der Höhe als auch in der Breite und Stärke kleiner oder gleich der Größe der Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung sein.

Die Schriftgröße der Zeichen für die ergänzende geografische Bezeichnung „Val de Loire“ muss sowohl in der Höhe als auch in der Breite und Stärke kleiner oder gleich zwei Drittel der Größe der Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung sein.

Jede Angabe des Namens einer Rebsorte auf dem Etikett, auf dem alle obligatorischen Angaben aufgeführt sind, ist verboten.

Die Weine können mit der Angabe des Jahrgangs versehen werden, wenn die für ihre Herstellung verarbeiteten Trauben nur die Trauben des betreffenden Jahres sind.

Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Fiefs Vendéens“ kann der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern: es sich um eine in den Kataster aufgenommene Einzellage handelt; diese in der Erntemeldung angegeben ist; der Name des in den Kataster aufgenommenen Ortes unmittelbar unter dem Namen der Ursprungsbezeichnung angegeben ist, er in Zeichen gedruckt ist, deren Schriftgröße sowohl in der Höhe als auch in der Breite die Hälfte der Größe der Zeichen des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ab074c84-057d-4f28-8501-8c98876fe25a

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2022/C 278/09)

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 nach dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„PIADINA ROMAGNOLA“/„PIADA ROMAGNOLA“

EU-Nr.: PGI-IT-1067-AM01 – 12.11.2020

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

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola (Vereinigung für die Förderung und den Schutz von Piadina Romagnola)
Piazza L. Tosi 4
47923 Rimini
Italien

Tel. +39 0541760227

Fax +39 0541791734

Mobiltelefon: +39 3661136514

E-Mail: consorziopiadinaromagnola@pec.it

Das Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola setzt sich aus Erzeugern von „Piadina Romagnola“ zusammen und ist berechtigt, einen Änderungsantrag gemäß Artikel 13 Absatz 1 des Dekrets Nr. 12511 des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft vom 14. Oktober 2013 zu stellen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges (Kontrollen)

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

4. Art der Änderung

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. Änderung(en)

Beschreibung des Erzeugnisses

— Der folgende Abschnitt von Artikel 2 der Produktspezifikation mit der Beschreibung des Erzeugnisses

Das Erzeugnis mit der g. g. A. „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ wird aus Weichweizenmehl vermischt mit Wasser, Fett, Salz und einigen fakultativen Zutaten hergestellt. Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens ist das Erzeugnis weiß bis elfenbeinfarben, mit charakteristischen bernsteinfarbenen Flecken unterschiedlicher Größe und Schattierung auf beiden Seiten. Es hat einen aromatischen Geschmack und den typischen Duft von frischem Brot.

erhält folgende Fassung:

Das Erzeugnis mit der g. g. A. „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ wird aus Weizen- oder Farromehl vermischt mit Wasser, Fett, Salz und einigen fakultativen Zutaten hergestellt. Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens ist das Erzeugnis elfenbein- bis dunkel bernsteinfarben, mit charakteristischen bernsteinfarbenen Flecken unterschiedlicher Größe und Schattierung auf beiden Seiten. Es hat einen aromatischen Geschmack und den typischen Duft von frischem Brot.

Mit der Änderung werden andere Mehlsorten zu den verwendeten Zutaten hinzugefügt, was sich auch auf das Erzeugungsverfahren auswirkt.

— Farromehl wird auch wegen seines geringen Glutengehalts von den Verbrauchern sehr geschätzt und häufig für die Zubereitung von „Piadine“ verwendet. Dies belegen historische Quellen, die sich auf Mehl im Allgemeinen beziehen. Farro ist eine der ältesten angebauten Getreidesorten (in Italien seit der Römerzeit bekannt).

Die Verwendung anderer Mehlsorten – Hartweizenmehl – ermöglicht eine Erweiterung der Auswahl an Rohstoffen um Getreide, die aus traditioneller genetischer Selektion sowohl von Weich- als auch von Hartweizen entstanden sind und auch als Urgetreide bezeichnet werden.

— Die Zugabe dieser Mehlsorte wirkt sich auf das Aussehen des Enderzeugnisses aus, insbesondere auf seine Farbe, die daher mit dem Zusatz „bis dunkel bernsteinfarben“ genauer beschrieben wird. Die Änderung betrifft die Punkte 3.2 und 5 des Einziges Dokuments.

Erzeugungsverfahren

— In Artikel 5 der Produktspezifikation sind die obligatorischen Zutaten wie folgt aufgeführt:

Obligatorische Zutaten je 1 000 g Weichweizenmehl:

Weichweizenmehl,

Wasser: die zur Herstellung eines homogenen Teigs erforderliche Menge,

Salz: ≤ 25 g,

Fett: bis zu 250 g Schweineschmalz und/oder Olivenöl und/oder natives Olivenöl extra.

Die Liste wird wie folgt ergänzt:

Obligatorische Zutaten je 1 000 g Weichweizen- oder Farromehl:

Weichweizen- oder Farromehl,

Wasser: die zur Herstellung eines homogenen Teigs erforderliche Menge,

Salz: ≤ 25 g,

Fett: bis zu 250 g Schweineschmalz und/oder Olivenöl und/oder natives Olivenöl extra.

Die Änderung besteht darin, dass andere Weizenmehlsorten und Farromehl in die Liste der Zutaten aufgenommen werden. Die Gründe für die Änderung sind dem Abschnitt über die Beschreibung des Erzeugnisses zu entnehmen, die eng mit dem Erzeugungsverfahren zusammenhängt. Diese Änderung wird auch unter Punkt 3.3 des Einziges Dokuments vorgenommen.

- Zu den in Artikel 5 der Produktspezifikation aufgeführten fakultativen Rohstoffen wird Folgendes hinzugefügt:

Frische oder ultrahocherhitzte Kuhmilch: bis zu 300 ml,

Blütenhonig: bis zu 20 g,

Fett: In der Gesamtfettmenge kann auch Sonnenblumenöl enthalten sein, sofern es zusammen mit nativem Olivenöl extra und in geringerer Menge als dieses verwendet wird.

Viele Erzeuger fügen den Grundzutaten, so wie es früher üblich war, als das Erzeugnis noch meist hausgemacht war und jede Familie bzw. jeder Kleinerzeuger das Grundrezept ein wenig abwandelte, etwas hinzu, um ihrem Erzeugnis eine persönlichere Note zu verleihen. Dem wird nun in der Produktspezifikation Rechnung getragen. Milch und Honig sind die am weitesten verbreiteten und in historischen Schriftstücken am häufigsten erwähnten Zutaten.

Diese Änderung wird es einer größeren Zahl von Erzeugern, von denen die meisten, aber nicht alle, sehr kleine Unternehmen sind, ermöglichen, in die Erzeugung von „Piadina Romagnola“ g. g. A. einzusteigen, denn die von ihnen seit Langem verwendeten Rezepte werden mit der Produktspezifikation und dem Kontrollsystem der g. g. A. in Einklang gebracht.

Die Möglichkeit zur Verwendung von Sonnenblumenöl – in geringeren Mengen als natives Olivenöl extra, um den Charakter der Spezifikation nicht zu verändern – wurde im Wesentlichen aus technischen Gründen aufgenommen, da Sonnenblumenöl das Erzeugnis geschmeidiger und damit leichter ausrollbar macht. Piadina-Rollen gibt es in vielen Varianten und erfreuen sich daher großer Beliebtheit bei den Verbrauchern.

Diese Änderung wird auch unter Punkt 3.3 des Einzigsten Dokuments vorgenommen.

- Schließlich erhält die Angabe der Backtemperatur

Die Backtemperatur liegt zwischen 200 und 250 °C, und das Erzeugnis darf nicht länger als 4 Minuten auf der Terracotta-Platte verbleiben.

folgende Fassung:

Die Backtemperatur liegt zwischen 150 und 300 °C, und das Erzeugnis darf nicht länger als 4 Minuten auf der Terracotta-Platte verbleiben.

Die Änderung ist aus einer Reihe von technischen Gründen gerechtfertigt. Die verwendeten Terracotta-Platten haben unterschiedliche Abmessungen und sind mitunter Luftströmen ausgesetzt, die die Temperatur beeinflussen können. Es kann auch zu Temperaturschwankungen führen, wenn die frisch zubereiteten und daher kalten Erzeugnisse zum Backen auf die Terracotta-Platten gelegt werden. Die Temperaturspanne sollte daher vergrößert werden, wenngleich die Durchschnittstemperatur weiterhin innerhalb der Spanne der ursprünglich festgelegten Werte liegt.

Es ist darauf hinzuweisen, dass diese Änderungen der Herstellungsweise des Erzeugnisses in keiner Weise die Vorschriften für das Erzeugungsverfahren berühren, wofür weiterhin die geltende Produktspezifikation maßgeblich ist.

Diese Änderung wird auch unter Punkt 3.4 des Einzigsten Dokuments vorgenommen.

Kennzeichnung

In Artikel 8 der Produktspezifikation sind die Vorschriften für die Kennzeichnung und Verpackung festgelegt.

- Der folgende Satz wird in die Kennzeichnungsvorschriften aufgenommen, auch in Bezug auf die für das Produktlogo zu verwendenden Farben:

Wenn Schwarz und Weiß die einzigen Farben auf dem Etikett sind, kann das Bild schwarz-weiß sein.

Mit der Änderung soll den Erzeugern ermöglicht werden, Etiketten in Schwarz-Weiß zu drucken, um so die Vermarktung ihres Erzeugnisses mit der g. g. A. „Piadina Romagnola“ zu erleichtern. Diese Änderung wird auch unter Punkt 3.6 des Einzigsten Dokuments vorgenommen.

- Darüber hinaus erhält die folgende Bestimmung der Produktspezifikation über die Angaben, die auf dem Etikett gemacht werden können,

Wenn mindestens drei der folgenden Schritte des Erzeugungsverfahrens – Zubereitung des Teigs, Portionierung, Ausrollen und Backen – von Hand ausgeführt werden und keine verschlossene Verpackung vorliegt, kann dem Logo der Zusatz „lavorazione manuale tradizionale“ (traditionelle Verarbeitung in Handarbeit) in der gleichen Schriftart, Farbe und Größe wie die Angabe „Romagnola“ hinzugefügt werden.

folgende Fassung:

Wenn die Portionierung und das Backen im Rahmen des Erzeugungsverfahrens von Hand erfolgen und keine verschlossene Verpackung vorliegt, kann neben dem Logo der Zusatz „lavorazione manuale tradizionale“ (traditionelle Verarbeitung in Handarbeit) in der gleichen Schriftart, Farbe und Größe wie die Angabe „Romagnola“ erscheinen.

Es sei darauf hingewiesen, dass gemäß der Produktspezifikation der Zusatz „lavorazione manuale tradizionale“ von zahlreichen Kleinunternehmen im gesamten Ursprungsgebiet (Kioske und verschiedene kleine Läden, die Piadine unverpackt direkt an die Verbraucher verkaufen) bereits verwendet werden darf, um diese Art der Erzeugung in kleinem Maßstab zu unterstützen. Die von diesen Betrieben von Hand ausgeführten Vorgänge beschränken sich in der Regel auf das Portionieren und Backen, während für das Ausrollen häufig Maschinen eingesetzt werden, um den Erzeugungsprozess zu beschleunigen.

Da dieser Arbeitsschritt nur teilweise von Hand erfolgt, sollte zur Vermeidung von Missverständnissen der Verweis auf das Ausrollen gestrichen werden. Es sollte den Erzeugern jedoch weiterhin erlaubt sein, diesen Zusatz zu verwenden, sofern das Portionieren und Backen weiterhin vollständig von Hand erfolgt.

— Schließlich ermöglicht eine Änderung in Bezug auf die Kennzeichnung die Verwendung folgender Angabe:

Wenn das Erzeugnis mit der g. g. A. „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ eine Dicke von 4–8 mm aufweist, kann auf dem Etikett die Angabe „spessa“ oder „la spessa“ (dick) erscheinen.

Mit dieser Änderung wird die Aufnahme eines Verweises, ohne anpreisenden Charakter, auf ein bestimmtes Merkmal des Erzeugnisses ermöglicht, um den Unterschied zwischen den beiden in der Produktspezifikation vorgesehenen Sorten (klassische und „alla Riminese“-Variante von „Piadina Romagnola“) hervorzuheben und dem Verbraucher beim Kauf eine Orientierungshilfe zu bieten.

Diese Änderung wird auch unter Punkt 3.6 des Einzigsten Dokuments vorgenommen.

Sonstiges: Kontrollen

Der Wortlaut von Artikel 7 der Produktspezifikation, in dem die für die Kontrolle der Übereinstimmung des Erzeugnisses mit den Anforderungen der Produktspezifikation zuständige Stelle angegeben ist, wurde mit Artikel 7 Buchstabe g der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 in Einklang gebracht.

EINZIGES DOKUMENT

„PIADINA ROMAGNOLA“/„PIADA ROMAGNOLA“

EU-Nr.: PGI-IT-1067-AM01 – 12.11.2020

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

1. **Name**

„Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1 *Art des Erzeugnisses*

Klasse 2.3. Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren, Kleingebäck

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

„Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ bezeichnet eine Backware, für deren Erzeugung ein Teig aus Mehl, Fett, Salz und einigen fakultativen Zutaten hergestellt und anschließend auf Terracotta-Platten gebacken wird.

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens ist das fladenförmige Erzeugnis elfenbein- bis dunkel bernsteinfarben, mit charakteristischen bernsteinfarbenen Flecken unterschiedlicher Größe und Schattierung auf beiden Seiten. Es hat einen aromatischen Geschmack und den typischen Duft von frischem Brot.

„Piadina Romagnola“ bzw. „Piada Romagnola“ besitzt die folgenden physischen Merkmale:

Form: unregelmäßig rund,

Größe:

- Durchmesser 15–25 cm, Variante „alla Riminese“: 23–30 cm,
- Dicke 4–8 mm, Variante „alla Riminese“: bis zu 3 mm,

Aussehen: unregelmäßig gewellte Oberfläche, mit bernsteinfarbenen Flecken oder Blasen unterschiedlicher Größe, die beim Backen entstehen,

Organoleptische Merkmale: aromatischer Geschmack und der typische Duft von frischem Brot.

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

Zur Herstellung von „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ werden die folgenden Zutaten verwendet:

3.3.1. Obligatorische Zutaten je 1 000 g Weichweizen- oder Farromehl:

Weichweizen- oder Farromehl,

Wasser: die zur Herstellung eines glatten Teigs erforderliche Menge,

Salz: ≤ 25 g,

Fett: bis zu 250 g Schweineschmalz und/oder Olivenöl und/oder natives Olivenöl extra.

3.3.2. Fakultative Zutaten je 1 000 g Weichweizen- oder Farromehl:

Treibmittel: Natriumhydrogencarbonat, Dinatriumdiphosphat, Mais- und Weizenstärke, bis zu 20 g,

Frische oder ultrahocherhitzte Kuhmilch: bis zu 300 ml,

Blütenhonig: bis zu 20 g,

Fett: In der Gesamtfettmenge kann auch Sonnenblumenöl enthalten sein, sofern es zusammen mit nativem Olivenöl extra und in geringerer Menge als dieses verwendet wird.

Die Zugabe von Konservierungsstoffen, Aromen und/oder anderen Zusatzstoffen ist nicht gestattet.

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

Alle im Folgenden genannten Erzeugungsphasen müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen:

Zubereitung des Teigs (Vermischen der Zutaten mit Wasser und Verkneten zu einem glatten Teig),

Portionierung (manuelles oder mechanisches Teilen des Teigs, Formen von Laiben oder Kugeln),

Ausrollen (Herstellung der dünnen Fladen ausschließlich durch mechanisches oder manuelles Ausrollen der Teiglaibe oder -kugeln),

Backen (Backen der Fladen auf beiden Seiten, das Wenden kann manuell oder mechanisch erfolgen. Die Backtemperatur liegt zwischen 150 und 300 °C, wobei das Erzeugnis bis zu 4 Minuten auf der Terracotta-Platte verbleibt.),

Abkühlen.

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

Die Verarbeitungs- und Verpackungsvorgänge dürfen nicht unterbrochen werden, weil das Erzeugnis sonst durch das Abkühlen seine Konsistenz verliert. Bei längerem Luftkontakt über die Dauer des natürlichen Abkühlvorgangs hinaus wird das Erzeugnis trocken und altbacken und verliert seine besonderen organoleptischen Eigenschaften.

„Piadina Romagnola“ bzw. „Piada Romagnola“, die zum sofortigen Verzehr bestimmt ist, gelangt in Lebensmittelpapier oder Gewebepapier verpackt in den Handel; das zum späteren Verzehr bestimmte Erzeugnis wird in dicht verschlossene Lebensmitteltüten verpackt.

Diese Art der Verpackung des zum späteren Verzehr bestimmten Erzeugnisses verhindert nicht nur die Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften, sondern auch die Einwirkung äußerer Faktoren wie den Befall durch Mehlparasiten (insbesondere durch Mehlmotten).

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

Jede Verpackung von „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ g. g. A. muss in klaren und gut leserlichen, unverwischbaren und von den anderen Informationen deutlich abgehobenen Druckbuchstaben die folgenden Angaben enthalten:

- das EU-Logo,
- die Bezeichnung „Piadina Romagnola“ oder „Piada Romagnola“, gefolgt vom Schriftzug Indicazione Geografica Protetta (geschützte geografische Angabe) oder der Abkürzung IGP (g. g. A.),
- das Produktlogo.

Im Interesse größerer Klarheit für die Verbraucher muss die Variante „alla Riminese“ diese beiden Wörter in der gleichen Schrift wie die Bezeichnung „Piadina Romagnola“ bzw. „Piada Romagnola“ enthalten.

Im Folgenden wird das Logo wiedergegeben.



Die zu verwendenden Farben sind Braun 724 C und Beige 728 C. Wenn Schwarz und Weiß die einzigen Farben auf dem Etikett sind, kann das Bild schwarz-weiß sein.

Beim direkten und ausschließlichen Verkauf im Herstellungsbetrieb können die genannten Schriftzüge und das Logo unmittelbar neben dem Schild der Verkaufsstätte angebracht sein. Die Buchstaben des Schriftzugs „Piadina Romagnola“ oder „Piada Romagnola“ IGP („Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ g. g. A.) bzw. die anderen in diesem Dokument vorgesehenen Schriftzüge sind im selben Sichtfeld anzubringen; sie müssen klar, gut leserlich und unverwischbar und so groß sein, dass sie deutlich hervorstechen und eindeutig von den anderen Angaben und/oder Abbildungen zu unterscheiden sind.

Das Etikett kann weitere Angaben für die Verbraucher und/oder Informationen zum Nährwert enthalten, ebenso sind Angaben zur Gesellschaftsform und private Markenzeichen zulässig, sofern sie keine anpreisende Bedeutung haben und den Verbraucher nicht in die Irre führen. Wenn das Erzeugnis mit der g. g. A. „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ eine Dicke von 4–8 mm aufweist, kann auf dem Etikett die Angabe „spessa“ oder „la spessa“ (dick) erscheinen. Bei Erzeugnissen für den internationalen Markt kann der Hinweis „Indicazione Geografica Protetta“ (geschützte geografische Angabe) auch in der Sprache des Bestimmungslands angebracht werden.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Verarbeitungs- und Verpackungsgebiet von „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ umfasst das historische Gebiet der Romagna, d. h. das gesamte Gebiet der Provinzen Rimini, Forlì Cesena und Ravenna sowie der folgenden Gemeinden der Provinz Bologna: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo, Castel San Pietro, Dozza, Fontanelice, Imola und Mordano.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die Romagna umfasst den östlichen Teil der Region Emilia-Romagna. Sie erstreckt sich von der Küste des Adriatischen Meers im Osten bis an die Grenze der Provinz Bologna im Westen und von der Grenze der Region Marche im Süden bis an die der Provinz Ferrara im Norden. Sie besitzt ein gemäßigtes subkontinentales Klima mit Schwankungen je nach Höhenlage und Entfernung zur Küste. Das Klima in der Romagna unterscheidet sich zwar nicht sehr stark von dem im Rest Norditaliens, verfügt jedoch durch den sich verjüngenden flachen Landstrich über ganz spezifische Merkmale.

Im Lauf der Zeit verbreiteten sich Herstellung und Verzehr von „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ in der Romagna als Alternative zum Brot, das nur begrenzt zur Verfügung stand, und schließlich wurde das Erzeugnis in den Worten des hier geborenen berühmten Dichters Giovanni Pascoli zum „Nationalbrot der Romagnoli“.

Die Konsolidierung dieser Tradition und der speziellen Herstellungstechniken war die Grundlage dafür, dass sich zu Beginn der Siebzigerjahre des letzten Jahrhunderts die handwerkliche Produktion und der Verzehr von „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ in kleinen Lokalitäten (Kiosken) etabliert haben.

Die flächendeckende Verbreitung dieser Kioske, in denen „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ für den sofortigen Verzehr hergestellt wird, ist ein typisches Merkmal der Region mit hohem Bekanntheitsgrad bei Einheimischen und Touristen; vor diesem Hintergrund erfolgte dann auch die Produktion einer zum späteren Verzehr bestimmten verpackten Version.

Bei der Herstellung von „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ sind die Techniken zu verwenden, die in der Romagna überliefert wurden und dem Erzeugnis seine typischen Merkmale verleihen. Bei der Mischung der Zutaten sollte eine bestimmte Reihenfolge eingehalten werden; der Teig darf nicht zu lange geknetet werden, sondern muss eine Konsistenz erreichen, die das Ausrollen ermöglicht; Backdauer und Backtemperatur müssen den angegebenen Werten entsprechen, wobei der Fladen beim Backen regelmäßig gewendet werden muss, damit das Erzeugnis die unter Punkt 3.2 beschriebenen Merkmale erhält.

Dieses Vorgehen, das auf dem Wissen und der langjährigen Erfahrung der örtlichen Hersteller basiert, verleiht „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ ihre — seit jeher unveränderten — charakteristischen Merkmale, dank deren das Erzeugnis seinen hervorragenden Ruf genießt.

„Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ ist die typischste aller Spezialitäten der Romagna. Sie findet sich nahezu überall: in den Straßen der Region, hergestellt von den „Piadini“ in ihren typischen bunten Kiosken, in Restaurants, Lebensmittelgeschäften und Feinkostläden. Der Bekanntheitsgrad von „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ reicht weit über die Grenzen der Region hinaus.

Das Erzeugnis besteht aus einem Teig aus Mehl, Wasser, Salz, Fett und einigen weiteren fakultativen Zutaten, die nach uralter Tradition zu elfenbein- bis bernsteinfarbenen runden Fladen verarbeitet werden, mit bernsteinfarbenen Flecken unterschiedlicher Größe und Schattierung auf der Vorder- und Rückseite; das Erzeugnis besitzt einen aromatischen Geschmack und den typischen Duft von frischem Brot.

Das Renommee von „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ ist eng mit der Geschichte und den lokalen Traditionen verbunden und sogar mit Redensarten und Volksweisheiten.

Der Dichter Giovanni Pascoli führte den Begriff „piada“ als hochsprachliche Variante des im regionalen Dialekt verwendeten „piè“ ins Italienische ein. In einem berühmten Gedicht stimmt er ein Loblied auf die „Piadina“ an, die fast so alt sei wie der Mensch selbst, nennt sie das „Nationalbrot der Romagnoli“ und stellt damit einen unlösbaren Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem Gebiet der Romagna her.

In zahlreichen Werken oft monografischen Charakters finden sich Hinweise auf die Eigenschaften von „Piadina Romagnola“, mit Belegen für ihre Ursprünge in historischen Quellen, Erläuterungen des Unterschieds zwischen den beiden Varianten sowie Anregungen für die Herstellung oder Tipps zur Kombination mit anderen Speisen, die zu einer weiteren Steigerung des Bekanntheitsgrades führten. Antonio Sassi bezeichnete die „Piadine“ 1913 in der Zeitschrift „Il Plastro“ als die „traditionellen schmackhaften Fladen der Romagnoli“.

In dem 1996 bei Zanichelli erschienenen Dialektwörterbuch Vocabolario Romagnolo-Italiano von Adelmo Masotti findet sich unter „Piada“ der Eintrag „dünner, auf einer Steinplatte gebackener ungesäuerter Brotfladen, typisch für die Romagna“.

In der Literatur finden sich verschiedene Verweise darauf, dass sich „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ alla Riminese durch den größeren Durchmesser und die geringere Dicke von der normalen Piadina unterscheidet. Beispiele sind Graziano Pozzettos Werk „La Piadina Romagnola Tradizionale“ (Panozzo Editore, Rimini 2005) sowie der Band „Cucina di Romagna“ (Ed. Franco Muzzio, Padua 2004), in dem der Unterschied zwischen den beiden Varianten dargestellt wird.

2004 wird das Rezept von „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ zum ersten Mal auch in arabischer, französischer, englischer, japanischer, chinesischer, russischer, spanischer und deutscher Sprache veröffentlicht.

Immer wieder taucht der Name „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ auch in kulinarischen Zeitschriften und Gastronomieführern auf.

Der Gastroführer „Italia a tavola — Guida Gastronomica“ (Touring Club Italiano, Mailand 1984) enthält auf Seite 30 einen Beitrag über die neue Beliebtheit traditioneller Gerichte, in dem auch „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ angeführt wird. Der Artikel beschreibt die verwendeten Zutaten, Art und Weise des Verzehr (in Scheiben geschnitten oder gefüllt und zusammengeklappt) und die typische Form des dünnen runden Fladens.

Im Gastronomiereiseführer „Turismo gastronomico in Italia“ (Touring Club Italiano, Mailand 2001, S. 367 f.) wird in dem Abschnitt über die Region Emilia Romagna nach einer kurzen Vorstellung der Provinz Rimini die mit Fleisch, Wurst und Käse gefüllte „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ als die in der Provinz am weitesten verbreitete Speise genannt.

Der Band „Romagna — viaggio attraverso le regioni italiane“ (Fininternet S.p.A., Segrate 2002, S. 53) enthält ein Kapitel über Rimini, das „Königreich der Piadina“, in dem das Erzeugnis und seine Herstellung beschrieben werden, mit dem Hinweis, dass es mit Käse, Fleisch und Wurst gefüllt verzehrt wird).

Auch das italienische Fernsehen hat sich „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ gewidmet. Am 18. Juli 2008 strahlte die öffentlich-rechtliche Rundfunkanstalt RAI im Rahmen der Reihe „Terra e Sapori“ die Sendung „Emilia Romagna: i segreti della Piadina“ aus, in der die Zutaten, das Rezept und die Herstellung von „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ dargestellt wurden.

Schließlich finden in der Romagna schon seit Langem Gastro-Wettbewerbe und andere Veranstaltungen statt, bei denen „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ im Mittelpunkt steht.

Seit 1993 wird in Cervia (Provinz Ravenna) alljährlich im Rahmen des Wettbewerbs „Piadina d'Autore“ die beste Piadina prämiert, die in einem Kiosk der Romagna hergestellt wurde.

Der seit 1998 in Santarcangelo di Romagna stattfindende „Palio della Piadina“ trägt dazu bei, die Tradition dieses authentischen Erzeugnisses der regionalen Gastronomie zu erhalten.

Am 6. Juli 2009 erschien der Artikel „La miglior Piadina“ über die Verleihung des Preises für das beste Piadina-Rezept der Romagna.

2010 wurde anlässlich der Vergabe des „Premio Piadina Romagnola“ für die beste Piadina der Romagna eine Pressemitteilung herausgegeben. Zu den in jüngster Zeit durchgeführten Veranstaltungen zählen:

„Lo Sposalizio della Piadina“ — ein kulinarischer Wettbewerb, der 2002 in Cesena aus der Taufe gehoben wurde, um die Tradition von „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ aufzuwerten,

„Piadina Days“ — eine seit 2010 im Rahmen des Wine Food Festival der Region Emilia-Romagna stattfindende zweitägige Veranstaltung mit zahlreichen Events, Theateraufführungen, Konzerten und Piadina-Verkostungen in der ganzen Romagna.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Änderung der geschützten geografischen Angabe „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ im Amtsblatt der Italienischen Republik (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana) Nr. 243 vom 1. Oktober 2020 veröffentlicht.

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation ist abrufbar unter <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

über die Homepage des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft (www.politicheagricole.it). Dort zunächst auf „Qualità“ klicken, dann am linken Rand auf „Prodotti DOP IGP STG“ (g. U.-/g. g. A.-/g. t. S.-Erzeugnisse) und schließlich auf „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU).

**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 278/10)

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

„SAMOBORSKA ČEŠNJOVKA/SAMOBORSKA ČEŠNOFKA“

EU-Nr.: PGI-HR-02790 – 23.7.2021

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

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

„Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Republik Kroatien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]

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

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

„Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“ ist eine geräucherte Kochwurst aus gehacktem Schweine-, Rind- und/oder Kalbfleisch sowie Schweinefett, denen ein Aufguss aus frischem Knoblauch und trockenem Weißwein zugesetzt wird. Außerdem enthält die Wurst gemahlene schwarze Pfeffer, gemahlene süße Paprika, gehackte scharfe Paprika oder eingelegte scharfe Peperoni sowie Kochsalz und Nitratsalz. Sie wird in einen natürlichen Schweinedarm gefüllt, zu Paaren geformt und heiß geräuchert.

Nach dem Räuchern hat die fertige Wurst mit der Bezeichnung „Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“ außen eine charakteristische hell- bis dunkelrot-braune Farbe. Im Querschnitt ist das Fleisch hellrosa und mit sichtbaren Fettstücken versehen. Die Füllung ist gleichmäßig und kompakt und mit dem Wurstarm verbunden. Nach dem Räuchern und Abkühlen ist die Textur weicher.

Chemische Parameter:

Der Anteil des gesamten Fleischproteins am Enderzeugnis beträgt mindestens 16 %.

Der Fettgehalt im Enderzeugnis beträgt maximal 30 %.

Das Gewicht des Enderzeugnisses beläuft sich auf 250 bis 300 g je Paar gekühlter Würste.

„Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“ wird gekocht, gedünstet oder gegrillt gegessen. Wenn sie verzehrfertig ist, hat sie eine elastische Textur, ist saftig und bissfest. Sie schmeckt nach gekochtem Schweinefleisch und ist leicht würzig, hat ein mildes, abgerundetes Aroma von Rauch, Knoblauch und Wein.

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

Etwa 55–60 % des Rohstoffs, der zur Herstellung von „Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“ verwendet wird, besteht aus Schweinefleischabschnitten mit 20–25 % sichtbarem Fett und 20–25 % reiner Schweineschulter ohne Vorderschenkel mit maximal 5 % sichtbarem Fett.

Weitere 10–15 % bestehen aus Rind- und/oder Kalbfleisch vom Hals, von der Schulter ohne Vorderschenkel und den Schenkeln ohne Hinterhese und/oder Rind- und/oder Kalbfleischabschnitten mit bis zu 5 % sichtbarem Fett.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Der Rohmasse wird bis zu 10 % Schweinefett zugesetzt. Dabei kann es sich um festes Fett aus dem Hals- und/oder Rückenbereich des Schweins und/oder um halbfestes Fett aus dem Schenkelbereich des Schweins handeln.

Außerdem wird „Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“ in einer Menge von 2–4 % ein „Aufguss“ aus frischem Knoblauch und trockenem Weißwein zugesetzt (wobei der frische, gereinigte und zerkleinerte Knoblauch in trockenem Weißwein und Wasser im Verhältnis von 1:1:1 gekocht wird). Als Letztes hinzugefügt werden gemahlener schwarzer Pfeffer (0,1–0,3 %), gemahlener süßer Paprika (0,25–0,5 %), gehackter scharfer Paprika (0,1–0,2 %) oder eingelegte scharfe Peperoni (0,2–0,5 %), Kochsalz (1,0 %) und Nitratsalz (1,0 %). Die Verwendung von Zucker ist nicht erlaubt.

„Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“ wird in einen natürlichen Schweinedarm mit einem Kaliber von 32/34 mm gefüllt.

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

Alle Erzeugungsschritte von „Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“ – Zubereitung der Zutaten und der Füllung, Abfüllen in den Darm, Stabilisierung und Rötung der Füllung, Räuchern und Kühlen – müssen in dem unter Punkt 4 genannten 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*

Wird „Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“ ohne Verpackung im Einzelhandel in Verkehr gebracht, muss jedes Wurstpaar gekennzeichnet werden.

Ist sie jedoch für Einrichtungen bestimmt, in denen sie für den Verzehr durch den Endverbraucher zubereitet wird, muss nicht jedes Paar einzeln gekennzeichnet werden. Stattdessen ist auf der Umverpackung ein Etikett anzubringen, auf dem neben den vorgeschriebenen Angaben die Anzahl der Paare in der Verpackung angegeben ist.

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

„Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“ wird innerhalb der Verwaltungsgrenzen der Stadt Samobor und der benachbarten Siedlungen Beder, Bobovica, Braslovje, Bratelji, Bregana, Breganica, Budinjak, Bukovje Podvrško, Celine Samoborske, Cerje Samoborsko, Domaslovec, Drežnik Podokički, Dubrava Samoborska, Falaščak, Farkaševac Samoborski, Galgovo, Gradna, Grdanjci, Hrastina Samoborska, Jarušje, Javorek, Kladje, Klake, Klokočevac Samoborski, Konščica, Kotari, Kostanjevec Podvrški, Lug Samoborski, Mala Jazbina, Mala Rakovica, Mali Lipovec, Manja Vas, Medsave, Molvice, Noršič Selo, Novo Selo Žumberačko, Osredok Žumberački, Osunja, Otruševac, Pavučnjak, Petkov Breg, Podgrađe Podokičko, Podvrh, Poklek, Prekrižje Plešivičko, Rakov Potok, Rude, Samoborski Otok, Savršćak, Selce Žumberačko, Sječevac, Slani Dol, Slapnica, Slavagora, Smerovišče, Stojdraga, Sveti Martin pod Okićem, Šimraki, Šipački Breg, Tisovac Žumberački, Velika Jazbina, Velika Rakovica, Veliki Lipovec, Višnjevac Podvrški, Vratnik Samoborski, Vrbovec Samoborski und Vrhovčak hergestellt, die sich im Nordwesten Kroatiens befinden, an den östlichen Hängen der Hügel von Samobor, die Teil des Žumberak sind, wo die Gradna in die Save-Niederungen fließt.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang zwischen „Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“ und dem geografischen Gebiet beruht auf dem Ansehen, das die Wurst dank des Know-hows der Erzeuger bezüglich der Auswahl und Zubereitung der Zutaten und in den verschiedenen Phasen des Herstellungsprozesses genießt, die den charakteristischen Geschmack und das typische Aroma des Erzeugnisses ausmachen (Auswahl der Fleischabschnitte, Zubereitung des Zusatzes aus frischem Knoblauch und Wein, Abbinden, Vorbereitung des Holzes für das Räuchern).

Bei den Familien der Region Samobor besteht eine lange Tradition der Herstellung von Fleischerzeugnissen und Würsten, insbesondere von „Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“, da zu jedem Haushalt seit jeher Schweine gehören, deren Fleisch und Würste nach der Schlachtung gelagert werden. In der Vergangenheit bauten die Bewohner im tiefer gelegenen Teil des Erzeugungsgebiets von „Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“ Getreide und Futterpflanzen bzw. auf den Hügeln Wein oder Obst an, während die zahlreichen Weiden für die Zucht von Rindern, Schweinen und Pferden genutzt wurden. Diese Region ist ein bekanntes Weinanbau- und Weinerzeugungsgebiet, sodass der Wein im Alltag der Menschen ein Haupterzeugnis war und für die Wursterzeugung genutzt wurde.

Erstmals schriftlich erwähnt wurde „češnjovka/češnofka“ [Knoblauchwurst] im Jahr 1915 (in der Monografie *Samobor narodni život i običaji* [Leben und Bräuche in Samobor], Milan Lang, Zagreb, 1915, S. 105–107), in der Milan Lang über die Qualität des Erzeugnisses und die dafür verwendeten Rohstoffe und notwendigen Kompetenzen schreibt und von „der feinsten Wurst“ spricht. Aus diesen Aufzeichnungen geht hervor, dass die Erzeugung von „Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“ in ländlichen Haushalten während der Schlachtzeit ihren Anfang nahm, wobei nur lokale Zutaten wie Schweinefleisch, Wein und Knoblauch verwendet wurden und die Wurstherstellung Lang zufolge überwiegend von Frauen übernommen wurde.

Später wurde „Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“ auch von Fleischern hergestellt. 1934 beschrieb Zvonimir Tkalčić-Zvonček, ein umherziehender, aber ansonsten gebildeter Schriftsteller aus Samobor, für den Karneval in einem Gedicht das Leben und die Arbeit der Fleischer von Samobor, die ihn mit Essen versorgten, und erwähnte in diesem Gedicht auch die „češnofka“ (*Samoborska salamijada 20 godina* [20 Jahre Salamifest Samobor], Robert Škiljan (Hrsg.), Samobor, 2007, S. 16).

Die Besonderheit von „Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“ beruht auf der sorgfältigen Auswahl und Zubereitung der hochwertigen Rohstoffe und Zutaten.

Die Saftigkeit von „Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“ nach dem Kochen ist durch die ausgewählten Schweinefleischabschnitte (Zerlegereste) bedingt, bei denen sich das Fett im Muskelgewebe befindet. Die Qualität von „Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“ beruht auf den standardisierten Fleischabschnitten verschiedener anatomischer Teile (Schenkel, Schulter, Hals und Rücken), von denen der Fleischer beim Zerlegen des Schlachtkörpers bestimmte Muskelgruppen abtrennt. Nach einer visuellen Begutachtung wird anschließend überschüssiges Fett von den Fleischabschnitten entfernt. Bei der Zubereitung und Auswahl der Fleischabschnitte ist eine Kombination aus Fertigkeiten und Fachwissen über das Zerteilen des Schlachtkörpers und die kulinarischen Eigenschaften des Fleisches gefragt, die das Ergebnis langjähriger Erfahrung sind. Kurz gesagt handelt es sich bei „Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“ um ein Erzeugnis, dessen Qualität auf hochwertigen Zerlegeresten und nicht auf magerem, reinem Fleisch beruht.

Ein weiteres besonderes Merkmal von „Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“, das vom Können des Fleischers abhängt, ist das Abbinden. Dabei werden die Würste von Hand mithilfe eines kleinen Holzstabs zu Paaren gebunden. Auf diese Weise entsteht die richtige geometrische Form, sodass der Rauch in gleichmäßiger Konzentration entlang der Oberfläche des Erzeugnisses eindringen kann und „Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“ eine einheitliche Farbe verleiht. Das Abbinden erfordert viel Erfahrung.

Der Zusatz aus frischem Knoblauch und trockenem Weißwein verleiht „Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“ ihren charakteristischen milden Geschmack nach Knoblauch und Wein. Fleischermeister wissen, wie frischer Knoblauch schmecken und riechen sollte. Außerdem wissen sie, wie man aus verschiedenen Sorten genau den richtigen Knoblauch für die Wurst auswählt.

Die eingelegten scharfen Peperoni bzw. der gehackte scharfe Paprika verleihen „Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“ ihre milde Würze.

Während der Stabilisierungsphase kommt es zu einer weiteren Verdichtung der Zutaten in der Füllung, wodurch sich der abgerundete Geschmack von „Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“ entwickelt.

Der typische Geschmack von „Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“ entsteht beim Räuchern. Dafür wird eigens gesundes Holz ausgewählt, dessen Rinde entfernt wird. Es wird in einem von der Räucherammer getrennten Bereich angezündet. Nach der Rötung werden die Würste über einer Schicht Kohlen, die mit Sägemehl bestreut wird, in der Räucherammer aufgehängt und anschließend gemäß den Anforderungen der Produktspezifikation geräuchert. Je nach Dauer und Temperatur des Räucherns erhält „Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“ eine hell- bis dunkelrot-braune Farbe.

Die Bedeutung von „Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“ für das geografische Gebiet, in dem sie hergestellt wird, und ihr Ansehen werden am besten durch das Samoborska-češnofka-Fest belegt, das seit zehn Jahren in der Stadt Samobor im Rahmen der Frühjahrsmesse stattfindet (Poster – 10. Samoborska-češnofka-Fest). Ziel dieses Fests ist es, die traditionelle Herstellungsmethode und das Originalrezept von „Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“ zu präsentieren und zu bewerben, wie zahlreiche Artikel belegen (lokaler Newsletter *Glasnik Samobora i Svete Nedelje* vom 2. April 2010 und 10. Mai 2019).

Im touristischen Reiseziel Samobor und Umgebung spielt die Gastronomie eine wichtige Rolle. „Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“ ist seit langer Zeit ein wesentlicher Bestandteil des gastronomischen Angebots in den Restaurants, Berghütten und Familienbetrieben der Region (*Samoborska vinska cesta* [Weinstraße Samobor] – Broschüre, Vereinigung der Weinstraße Samobor, Stadt Samobor, 2017, S. 26 und 33, und Speisekarte des Restaurants Samoborska pivnica) sowie bei verschiedenen traditionellen Veranstaltungen wie dem berühmten Karneval von Samobor und dem Salamifest Samobor.

In einem 2009 veröffentlichten Artikel in der Zeitschrift *Meso* mit dem Titel „Samoborska salamijada“ [Salamifest Samobor] geht es um die Tradition der Herstellung von Knoblauchwurst, Salami und anderen gepökelten Fleischerzeugnissen im Gebiet um Samobor. Das Ansehen von „Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“ und ihr Zusammenhang mit dem Gebiet um Samobor werden durch folgende Aussagen belegt: „*Samobor ist weithin für seine unzähligen Köstlichkeiten bekannt, die ihn zu einem Ort mit einem reichhaltigen kulinarischen Angebot machen. ‚Muštarda‘, ‚bermet‘, ‚kremšnite‘, Wild, ‚Samoborska češnjovka‘... genießen zu Recht den Status gastronomischer Ikonen.*“ (Zeitschrift *Meso*, Salamifest Samobor, Band. XI Nr. 1, 2009, S. 2–3).

„Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“ ist eine weitverbreitete Zutat in traditionellen Gerichten. Im Portal *Dobar život* findet man ein Rezept für einen Laucheintopf mit Knoblauchwurst, in dem darauf hingewiesen wird, dass „Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“ sehr geschätzt wird (Portal *Dobar život*, 2015, Laucheintopf mit Knoblauchwurst).

Auf der offiziellen Website der Stadt Samobor wird „Samoborska češnjovka/Samoborska češnofka“ in der Rubrik zur Gastronomie des Gebiets als eine der markantesten gastronomischen Spezialitäten dargestellt und erklärt, dass es sich dabei um „*ein weiteres Produkt von Weltrang aus unserer Region handelt, das Samobor nunmehr seit über hundert Jahren zu seinem guten Ruf verholfen und es zu einem immer attraktiveren Reiseziel für Touristen und Gourmets gemacht hat*“. Mit dieser Aussage wird das Ansehen des Erzeugnisses und sein untrennbarer Zusammenhang mit der Region Samobor (Website der Stadt Samobor, Gastronomie, Salami und Knoblauchwurst aus Samobor) eindeutig belegt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/SPECIFIKACIJA_Samoborska_%C4%8De%C5%A1njevka_.pdf

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE