

Amtsblatt der Europäischen Union

C 341



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 65. Jahrgang
6. September 2022

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 341/01	Erklärung der Kommission zu Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c und Artikel 11 Absatz 1 der Durchführungsverordnung der Kommission zur Festlegung technischer und operativer Spezifikationen des technischen Systems für den grenzüberschreitenden automatisierten Austausch von Nachweisen und der Anwendung des Grundsatzes der einmaligen Erfassung	1
---------------	---	---

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 341/02	Euro-Wechselkurs — 5. September 2022	2
---------------	--	---

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2022/C 341/03	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10864 - AGC GLASS EUROPE / INTERPANE) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	3
2022/C 341/04	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10894 BC PARTNERS / BAIN CAPITAL / FEDRIGONI) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	5

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2022/C 341/05	Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens 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	7
2022/C 341/06	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	12
2022/C 341/07	Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	22

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

ERKLÄRUNG DER KOMMISSION

zu Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c und Artikel 11 Absatz 1 der Durchführungsverordnung der Kommission zur Festlegung technischer und operativer Spezifikationen des technischen Systems für den grenzüberschreitenden automatisierten Austausch von Nachweisen und der Anwendung des Grundsatzes der einmaligen Erfassung

(2022/C 341/01)

Die Verweise in Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c und Artikel 11 Absatz 1 auf künftige Lösungen für die Vertretung und Mandate („sofern und soweit Lösungen für die Vertretung gemäß der Verordnung (EU) Nr. 910/2014 und den auf ihrer Grundlage erlassenen Durchführungsrechtsakten gefunden wurden“) beziehen sich insbesondere auf Lösungen, die über die derzeitigen Mindestdatensätze für Vertreter und vertretene Personen hinausgehen und zusätzliche Semantik im Zusammenhang mit dem Umfang der Vertretung oder besonderen Beschränkungen des Mandats abdecken. Dass die Notwendigkeit besteht, solche Lösungen zu entwickeln, wurde bereits in den Schlussfolgerungen der Beratungen des Kooperationsnetzes am 20. Juni 2016 zum Ausdruck gebracht, die in Abschnitt 2.8 NATURAL AND LEGAL PERSON REPRESENTATIVE (Vertreter für natürliche und juristische Personen) des eIDAS-SAML-Merkmalprofils V1.2. vom 31. August 2019 ⁽¹⁾ wiedergegeben sind.

⁽¹⁾ <https://ec.europa.eu/cefdigital/wiki/download/attachments/82773108/eIDAS%20SAML%20Attribute%20Profile%20v1.2%20Final.pdf?version=2&modificationDate=1571068651772&api=v2>

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

5. September 2022

(2022/C 341/02)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	0,9920	CAD	Kanadischer Dollar	1,3043
JPY	Japanischer Yen	139,47	HKD	Hongkong-Dollar	7,7867
DKK	Dänische Krone	7,4364	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6289
GBP	Pfund Sterling	0,86358	SGD	Singapur-Dollar	1,3932
SEK	Schwedische Krone	10,7290	KRW	Südkoreanischer Won	1 359,98
CHF	Schweizer Franken	0,9747	ZAR	Südafrikanischer Rand	17,0880
ISK	Isländische Krone	142,70	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	6,8768
NOK	Norwegische Krone	9,9188	HRK	Kroatische Kuna	7,5173
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14 782,83
CZK	Tschechische Krone	24,622	MYR	Malaysischer Ringgit	4,4563
HUF	Ungarischer Forint	403,90	PHP	Philippinischer Peso	56,477
PLN	Polnischer Zloty	4,7360	RUB	Russischer Rubel	
RON	Rumänischer Leu	4,8198	THB	Thailändischer Baht	36,263
TRY	Türkische Lira	18,0792	BRL	Brasilianischer Real	5,1407
AUD	Australischer Dollar	1,4616	MXN	Mexikanischer Peso	19,8192
			INR	Indische Rupie	79,2332

⁽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.10864 - AGC GLASS EUROPE / INTERPANE)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 341/03)

1. Am 30. August 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:

- AGC Glass Europe SA („AGC Glass Europe“, Belgien);
- Interpane International Glas GmbH und Interpane Glass Holding AG Interpane (zusammen „Interpane“, Deutschland).

AGC Glass Europe wird die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von Interpane im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- AGC Glass Europe ist Teil der AGC-Gruppe und wird letztlich von AGC Inc. kontrolliert. AGC Glass Europe produziert und verarbeitet Flachglas für die Bauindustrie, die Automobilindustrie, die Solarindustrie und die spezialisierte Industrie über ein Netz von Glasproduktions- und -verarbeitungsstandorten in ganz Europa.
- Interpane ist ein Familienunternehmen, das in der Herstellung und Verarbeitung von europäischem architektonischem Glas tätig ist.

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

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

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

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

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

M.10864 - AGC GLASS EUROPE / INTERPANE

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

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.10894 BC PARTNERS / BAIN CAPITAL / FEDRIGONI)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 341/04)

1. Am 26. August 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:

- BC Partners LLP („BC Partners“, Vereinigte Staaten);
- Bain Capital Investors, L.L.C. („Bain Capital“, Vereinigtes Königreich);
- Fedrigoni S.p.A. („Fredigoni“, Italien), allein kontrolliert von Bain Capital.

BC Partners und Bain Capital beabsichtigen, im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über Fredigoni zu übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- BC Partners: internationale Private-Equity-Gesellschaft, deren einzige Tätigkeit in der Erbringung von Beratungsdienstleistungen besteht. Die von BC Partners beratenen Fonds, darunter BC Partners Management XI Limited, der BC Partners-Fonds, der die Investition in Fredigoni getätigt hat, sind reine Finanzinvestoren, während ihre Portfoliogesellschaften in den Bereichen Finanzdienstleistungen, Gesundheitswesen, Bildung, Verbraucher und Einzelhandel in Europa und Nordamerika tätig sind.
- Bain Capital: private Anlagegesellschaft, die in Unternehmen in verschiedenen Branchen investiert, darunter Informationstechnologie, Gesundheitswesen, Einzelhandel, Konsumgüter, Kommunikation, Finanzdienstleistungen und Industrie bzw. verarbeitendes Gewerbe.
- Fredigoni: Herstellung und Lieferung von Spezialpapierprodukten und selbstklebenden Materialien für kreative und Luxusverpackungen sowie Schreibwaren weltweit.

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

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

5. 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.10894 BC PARTNERS / BAIN CAPITAL / FEDRIGONI

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

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Postanschrift:

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

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens 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 341/05)

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 dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Dalmatinska janjetina“**EU-Nr.: PDO-HR-02799 – 17.8.2021****g. U. (X) g. g. A. ()****1. Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Dalmatinska janjetina“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Kroatien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.1. Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

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

Bei dem Erzeugnis mit der g. U. „Dalmatinska janjetina“ handelt es sich um Fleisch von Lämmern der einheimischen kroatischen Schafrasse „Dalmatinska pramenka“, die ausschließlich in dem unter Punkt 4 genannten geografischen Gebiet geboren, aufgezogen und geschlachtet werden.

Für die Erzeugung von „Dalmatinska janjetina“ werden die Lämmer im Alter von 70 bis 130 Tagen mit einem Körpergewicht zwischen 15 und 28 kg geschlachtet.

Die besonderen Merkmale der Schlachtkörper von Lämmern der Rasse „Dalmatinska pramenka“ sind ihre mittlere bis sehr gute Fleischigkeit und ihre geringe bis mittlere Fettabdeckung (Fettklasse 2 oder 3). Die Schlachtkörper mit Kopf wiegen 8-14 kg, sind bis zu 80 cm lang und weisen eine Schlachtausbeute von mindestens 45 % auf. Das Muskelgewebe ist hellrosa bis rosa, das Fleisch des Musculus longissimus dorsi hat weniger als 4 % Fett und enthält mindestens fünf verschiedene flüchtige organische Verbindungen aus der Gruppe der Terpene.

(¹) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

„Dalmatinska janjetina“ wird das ganze Jahr über vermarktet, und zwar ausschließlich frisch und gekühlt, in Form eines ganzen Schlachtkörpers mit Kopf, Nieren und Nierenfett (die am Schlachtkörper verbleiben) und entweder mit Schlachtnebenerzeugnissen (Leber, Lunge mit Luftröhre und Herz) und Hoden, die gegebenenfalls Teil des Schlachtkörpers sind, oder ohne Schlachtnebenerzeugnisse und Hoden, oder aber in Form einer Schlachtkörperhälfte, die das Ergebnis der Spaltung des Schlachtkörpers entlang einer symmetrischen Trennlinie ist, die in der Mitte des Kopfes, jedes Hals-, Rücken- und Lendenwirbels sowie in der Mitte des Kreuzbeins und des Brustbeins sowie der Beckensymphyse verläuft.

„Dalmatinska janjetina“ wird immer gegart verzehrt. Das Fleisch ist saftig und zart, es zergeht auf der Zunge und weist weder einen ausgeprägten Schafgeruch noch Schafgeschmack auf.

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

Die zur Erzeugung von „Dalmatinska janjetina“ verwendeten Lämmer werden bis zur Schlachtung ausschließlich gesäugt und auf der Weide gehalten.

Weideland ist die wichtigste Nahrungsquelle für Schafe und deckt bis zu 80 % ihres Nährstoffbedarfs ab, während für die restlichen 20 % Wiesenheu und/oder seltener Luzerneheu (hauptsächlich im Winter) verfüttert werden. Mindestens 80 % des Futters stammen aus dem unter Punkt 4 genannten abgegrenzten geografischen Erzeugungsgebiet von „Dalmatinska janjetina“. Das Heu wird zumeist auf nahegelegenen Wiesen in den fruchtbareren Gebieten des dalmatinischen Hinterlands – den bergigen Gebieten Dalmatiens – gewonnen und stammt bei hohem Bedarf oder Trockenheit auch von Wiesen außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets von „Dalmatinska janjetina“, insbesondere aus den Regionen Lika und Gorski Kotar, jedoch nur aus folgenden Gespanschaften: Gespanschaft Zadar (Gebiet der Stadt Gračac), Gespanschaft Lika-Senj (aus der gesamten Gespanschaft), Gespanschaft Karlovac (nur aus dem Gebiet der Stadt Ogulin und der Gemeinden Josipdol, Plaški und Saborsko) und aus der Gespanschaft Primorje-Gorski Kotar (nur aus dem Gebiet der Städte Vrbovsko, Delnice und Čabar sowie der Gemeinden Lokve, Fužine, Mrkopalj, Ravna Gora, Skrad und Brod Moravice). Heu aus den oben genannten Gebieten darf als Ergänzungsfuttermittel für Schafe (aber nicht für Lämmer) im Winter verwendet werden, wenn die Mutterschafe trocken stehen (Trächtigkeit) und es daher keine Auswirkungen auf die Qualität und chemische Zusammensetzung des Lammfleisches hat.

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

Alle Stufen der Erzeugung von „Dalmatinska janjetina“ müssen in dem unter Punkt 4 genannten abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

Die Erzeugung von „Dalmatinska janjetina“ umfasst die Aufzucht, die Paarung und das Ablammen von Schafen der Rasse „Dalmatinska pramenka“ sowie die Aufzucht und Schlachtung ihrer Lämmer.

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

Schlachtkörper und Schlachtkörperhälften von Lämmern der Rasse „Dalmatinska pramenka“ müssen vor der Vermarktung mit dem Stempel des zugelassenen Schlachtbetriebs, in dem die Schlachtung erfolgt ist, gekennzeichnet und mit einer transparenten, selbsthaftenden Kunststoffolie umhüllt werden.

Das Verpacken – d. h. die Umhüllung der zugerichteten und gekühlten Lammschlachtkörper mit der g. U. „Dalmatinska janjetina“ in Kunststoffolie – erfolgt in Schlachtbetrieben in dem unter Punkt 4 genannten Gebiet vor der Vermarktung des Erzeugnisses. Dadurch sollen vor allem die Hygiene des Fleisches (um zu verhindern, dass Schlachtkörper während der Handhabung und Beförderung einer mikrobiellen Kontamination ausgesetzt werden), seine Frische und Qualität (um zu verhindern, dass die Schlachtkörper mit Luft in Kontakt kommen und somit die dadurch ausgelösten chemischen Prozesse, die das Fett und Protein des Fleisches abbauen, zu verzögern) geschützt werden.

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

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

„Dalmatinska janjetina“ wird innerhalb der Verwaltungsgrenzen der Gespanschaft Lika-Senj (nur im Gebiet der Stadt Novalja und auf den küstennahen Hängen des Gebirgszugs Velebit in dem Gebiet der Gemeinde Karlobag) und der Gespanschaft Zadar (nur in den Gebieten der Städte Benkovac, Biograd, Nin, Obrovac, Pag und Zadar und der Gemeinden Bibinje, Galovac, Jasenice, Kali, Kolan, Kukljica, Lišane Ostrovičke, Novigrad, Pakoštane, Pašman, Polača,

Poličnik, Posedarje, Poveljana, Preko, Privlaka, Ražanac, Sali, Stankovci, Starigrad, Sukošan, Sveti Filip i Jakov, Škabrnja, Tkon, Vir, Vrsi und Zemunik Donji) sowie im gesamten Gebiet der Gespanschaften Šibenik-Knin, Split-Dalmatien und Dubrovnik-Neretva erzeugt.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheit des geografischen Gebiets

Natürliche Einflüsse

Das geografische Gebiet von Dalmatien umfasst drei verschiedene geomorphologische und klimatische Zonen (die Küste und die Inseln mit Mittelmeerklima, das dalmatinische Hinterland mit submediterrane Klima und das bergige Gebiet mit kontinentalem Klima), die zusammen mit menschlichen Einflüssen im Laufe der Jahrhunderte den Pflanzenbewuchs in diesem Gebiet direkt geprägt haben. An Orten, die stark von der Bora betroffen sind oder die die am stärksten degradierten felsigen Böden aufweisen (z. B. die Ausläufer des Gebirgszugs Velebit), sind zumeist Wiesen mit der Heilpflanze Salbei und mit Federgras (*Ass. Stipo-Salvietum officinalis*) sowie einer großen Anzahl illyrisch und illyrisch-adriatisch endemischer Arten zu finden, wobei an Trockenheit und an die starke Bora angepasste Arten, insbesondere Duft- und Heilpflanzen, vorherrschend sind. Dalmatien gehört zu den Regionen Europas mit der reichhaltigsten Flora; es gibt hier schätzungsweise 3 500 verschiedene Pflanzenarten, von denen mehr als 7 % endemisch sind, sowie eine größere Anzahl stenoendemischer Arten (Ozimec, R. et al., *Poljoprivredna bioraznolikost Dalmacije. Tradicijske sorte i pasmine Dalmacije*, 2009, S. 430). Auf den Wiesen des dalmatinischen Hinterlands sind hauptsächlich illyrischer Schwingel und *Koeleria bulbosae* (*Ass. Festuco-Koelerietum officinalis*) zu finden. Die Zusammensetzung ihrer Flora wird, wahrscheinlich aufgrund eines Auswahlprozesses im Laufe der jahrtausendelangen Beweidung mit Schafen, von zahlreichen niedrigen und bodendeckenden krautigen Arten dominiert. Diese Wiesen gelten als typische Schafweiden (Rogošić, J., *Gospodarenje mediteranskim prirodnim resursima*, 2000, S. 112). Damit wird nicht nur eindeutig nachgewiesen, dass die einheimische Rasse „Dalmatinska pramenka“ an die natürlichen Bedingungen mit knappen Nährstoffen angepasst ist, sondern auch, dass sie die botanische Zusammensetzung und die Merkmale des Weidelands geprägt hat. Zu den besonderen Merkmalen des dalmatinischen Weidelands im Küsten- und Inselgebiet sowie im dalmatinischen Hinterland gehören neben der Fülle verschiedener Pflanzenarten die niedrigen Weideerträge, insbesondere während der Trockenperioden des Jahres, und der erhebliche Anteil der Pflanzenarten mit geringem Nährwert, die jedoch eine Fülle an aromatischen und antioxidativen chemischen Verbindungen enthalten (zweikeimblättrige Pflanzen) (Anhang 6.4, Krvavica, M. et al., „Isparljivi sastojci arome dalmatinske janjetine“, in *Meso 1*, 2015, S. 58). Aufgrund dieser Merkmale sind die dalmatinischen Weiden wirklich einzigartig und unterscheiden sich deutlich von Weiden in kontinentalen Gebieten, wohingegen die bergigen Gebiete, in denen das Pflanzenwachstum im Sommer nicht gehemmt ist (und im Gegensatz zu den tiefer gelegenen Gebieten des dalmatinischen Hinterlands, der Küste und der Inseln keine Trockenheit auftritt), nicht nur sehr reich an Pflanzenarten sind, sondern auch hohe Weideerträge liefern und traditionell als Wiesen zur Erzeugung von hochwertigem Heu oder zur Beweidung während der Trockenperiode des Jahres genutzt werden.

Menschliche Einflüsse

Die Bezeichnung „Dalmatien“ steht in engem Zusammenhang mit der Tradition der Schafzucht in diesem Gebiet. Bereits im 4. Jahrhundert v. Chr. hat sich der illyrische Stamm der „Dalmaten“ oder „Delmaten“ im Gebiet des heutigen Dalmatien niedergelassen. Der Name dieses Stammes geht auf das illyrische Wort für Schafe – „dalma“ oder „delma“ – zurück und die römische Provinz „Dalmatia“ wurde nach diesem Stamm benannt (Ozimec, R. et al., *Poljoprivredna bioraznolikost Dalmacije; Tradicijsko Poljoprivredno bilje i domaće životinje*, 2009, S. 203, 204). Die ersten schriftlichen Aufzeichnungen über die Schafhaltung in Dalmatien stammen vom Ende des 17. und Anfang des 19. Jahrhunderts, während in einer Quelle aus dem Jahr 1808 auf die Haltung von fast zwei Millionen Schafen und Ziegen verwiesen wird (Defilippis, J., „Dalmatinska poljoprivreda u prošlosti“, 2001, S. 83; in *Kraljski Dalmatin*, 1808, S. 218, 222). Es gibt historische Aufzeichnungen über den nomadischen Lebensstil der dalmatinischen Schafhalter, die ihre Schafe und Ziegen in den Sommermonaten (Juni-August) in die nahegelegenen Berge trieben, wo sie auch mit ihnen zusammenlebten. Diese Tradition besteht bis heute in dieser Region (im Gebirgszug Velebit, in den Dinariden sowie in den Gebirgen Svilaja, Kamešnica, Mosor und Biokovo) fort. Diese Vorgehensweise der Schafhalter geht vor allem auf den sommerlichen Wachstumsstopp der Vegetation in den tiefer gelegenen Gebieten zurück oder anders ausgedrückt, auf den Futter- und Wassermangel.

Die traditionelle Art der Zubereitung von „Dalmatinska janjetina“ – das Braten des gesamten Schlachtkörpers des Lammes mit dem Kopf (Brusić, Z., *8000 godina uzgoja ovaca na hrvatskom Jadranu*, S. 416, 427, 428, 431) – hat die Merkmale des Schlachtkörpers der Lämmer der Rasse „Dalmatinska pramenka“ (Alter und Gewicht der Lämmer) entscheidend beeinflusst, die daher immer mit dem Kopf vermarktet werden.

Besonderheit des Erzeugnisses

Lammfleisch mit der g. U. „Dalmatinska janjetina“ wird von den Verbrauchern sehr geschätzt und gilt aufgrund seiner außergewöhnlichen Qualität als kulinarische Spezialität Dalmatiens. Die Schlachtkörper von Lämmern der Rasse „Dalmatinska pramenka“ gehören aufgrund ihres Gewichts in die Kategorie der leichten Lammschlachtkörper. Sie erreichen im Vergleich zu Lämmern, die in kontinentalen Gebieten oder intensiv in Ställen gehalten werden, eine höhere Schlachtausbeute, ihr Muskelgewebe ist etwas dunkler und enthält weniger Fett. Das Fleisch des Musculus longissimus dorsi hat weniger als 4 % Fett (Vnućec, I., *Odlike trupa i kakvoća mesa janjadi iz različitih sustava uzgoja*, Doktorarbeit, 2011, S. 61), es enthält mehr verschiedene flüchtige aromatische Verbindungen, insbesondere Terpene (Krvavica, M. et al., a. a. O., 2015, S. 62), und weist eine spezifische Fettsäurezusammensetzung auf. Die Kombination all dieser Merkmale bewirkt spezifische organoleptische Eigenschaften, die von den Verbrauchern besonders anerkannt und geschätzt werden. Alter und Körpergewicht der Lämmer bei der Schlachtung sowie die Art der Zurichtung der Schlachtkörper im Schlachtbetrieb ergeben sich vor allem aus der Tradition der Schafhaltung, der vorgesehenen Verwendung des Erzeugnisses und den Gewohnheiten der Verbraucher. Die Schlachtkörper von Lämmern der Rasse „Dalmatinska pramenka“ – d. h. die Erzeugnisse mit der g. U. „Dalmatinska janjetina“ – werden daher immer mit Kopf, Nieren und Nierenfett sowie entweder mit Schlachtnebenerzeugnissen und Hoden oder ohne Schlachtnebenerzeugnisse und Hoden vermarktet.

Die Bezeichnung „Dalmatinska janjetina“ wird traditionell in der Alltagssprache verwendet, wie die Speisekarten vieler Restaurants in Dalmatien und auf dem kroatischen Festland zeigen. In der wissenschaftlichen und der Fachliteratur wird diese Bezeichnung ebenfalls verwendet.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis

Der ursächliche Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis mit der g. U. „Dalmatinska janjetina“ basiert auf der spezifischen Qualität des Fleisches von Lämmern der Rasse „Dalmatinska pramenka“ und der traditionellen Haltung in diesem spezifischen geografischen Gebiet.

In der g. U. „Dalmatinska janjetina“ ist der Name des Gebiets (Dalmatien), in dem die Rasse „Dalmatinska pramenka“ gehalten wird, enthalten und der Name „Dalmatien“ geht seinerseits auf das illyrische Wort für Schaf – „dalma“ oder „delma“ – zurück. Es lässt sich daher behaupten, dass Dalmatien seit Urzeiten ein Land der Schafe und der Schafhalter ist.

Die Merkmale der Rasse „Dalmatinska pramenka“ – z. B. ihre Widerstandsfähigkeit und Beweglichkeit und insbesondere ihr kleiner, konisch geformter Kopf und die Beweglichkeit ihrer Kiefer und Lippen – zeigen, dass sie sich über Jahrtausende an die harten Bedingungen der dalmatinischen Karstlandschaft angepasst hat und in der Lage ist, auf den schwer erreichbaren Weiden der mit Sträuchern und Büschen bewachsenen dalmatinischen Felslandschaft zu grasen und auch im unzugänglichsten und kargsten Gelände an den sehr steilen Hängen der Küstenregion zu überleben. Zudem wird das Weideland des dalmatinischen Hinterlands als typisches Schafweideland angesehen, dessen Flora wahrscheinlich die Folge eines Auswahlprozesses durch eine jahrtausendelange Beweidung, vor allem mit Schafen, ist, wobei der Anpassungsprozess jedoch eindeutig in beiden Richtungen erfolgte. Die zahlreichen Pflanzenarten in den drei verschiedenen Vegetationszonen, darunter eine beträchtliche Anzahl an Pflanzen mit geringem Nährwert aber einer Fülle aromatischer und antioxidativer chemischer Verbindungen, welche einen wesentlichen Einfluss auf die spezifische chemische Zusammensetzung des Erzeugnisses, insbesondere auf seine Fettsäurezusammensetzung (Vnućec, I., a.a.O., 2011, S. 67), und auf die Zusammensetzung der flüchtigen aromatischen Verbindungen haben, sind am entscheidendsten für den spezifischen Geruch und Geschmack von „Dalmatinska janjetina“. Daher umfasst das Aromaprofil von „Dalmatinska janjetina“ deutlich mehr verschiedene flüchtige Verbindungen als das anderer Arten von Lämmern, insbesondere was die Anzahl und den Gesamtanteil der Terpene im Vergleich zu kontinentalen Lämmern anbetrifft (Krvavica, M. et al., *Isparljivi sastojci mesa janjadi iz različitih zemljopisnih područja*, Tagungsbericht, 2016, S. 162). Terpene sind Metaboliten von zweikeimblättrigen Pflanzen, die in der einzigartigen und vielfältigen Flora der dalmatinischen Weiden stark vertreten sind, direkt in gesundes tierisches Gewebe aufgenommen werden (Krvavica, M. et al., a.a.O., 2015, S. 58) und daher in der Fachliteratur als einzigartiger

Pflanzenindikator gelten (Krvavica, M. et al., a.a.O., 2016, S. 162). Da die Weiden des Gebiets, in dem die Rasse „Dalmatinska pramenka“ gehalten wird, zudem einen großen Teil des Jahres nur wenig Futter bieten, legen die Schafe und Lämmer bei der täglichen Nahrungssuche große Entfernungen zurück, weshalb das Fleisch mit der g. U. „Dalmatinska janjetina“ weniger Fett enthält und etwas dunkler ist (hellrosa bis rosa) als das anderer Lämmerarten. Das magere Weideland bewirkt auch, dass die Lämmer langsamer wachsen und daher über ein weniger gut entwickeltes Verdauungssystem verfügen; folglich ist die Schlachtausbeute der Schlachtkörper höher als bei kontinentalen Lämmern (Mioč, B. et al., *Dalmatinska janjetina*, Tagungsbericht, 2012, S. 31, 32, 34). Vor diesem Hintergrund kann der Schluss gezogen werden, dass der charakteristische spezifische Geruch und Geschmack von „Dalmatinska janjetina“ nicht nur auf die Merkmale der Rasse und die traditionelle Haltung der Schafe und Lämmer zurückzuführen ist, sondern auch – und vor allem – auf die Besonderheit des geografischen Gebiets, in dem die Rasse „Dalmatinska pramenka“ gehalten wird.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/dokumenti-zoi-zozp-zts/Specifikacija%20Dj%20-%20izmijenjena_02.2022_%C4%8Distopis.pdf

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 341/06)

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

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG ZUR ÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

„Priorat/Priorato“

PDO-ES-A1560-AM03

Datum der Mitteilung: 10.6.2022

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Aufnahme neuer kleinerer geografischer Einheiten

BESCHREIBUNG:

Es werden neue kleinere geografische Einheiten von Lagen und Rebflächen aufgenommen.

Mit dieser Änderung werden unter Nummer 4.2 der Produktspezifikation die Buchstaben b und c eingefügt. Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich hierbei um eine Standardänderung, da sie unter keine der Änderungsarten fällt, die in Artikel 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission vom 17. Oktober 2018 aufgeführt sind.

BEGRÜNDUNG:

Neben den derzeit in der Produktspezifikation aufgeführten kleineren geografischen Einheiten hat der Regulierungsausschuss für die Ursprungsbezeichnung „Priorat“ (g. U.) die Namen der Lagen im Gebiet der g. U. ermittelt, die im Kataster bzw. in der amtlichen Kartierung aufgeführt sind, um die lokale Toponymie zu erhalten und bekannt zu machen.

In diesem Zusammenhang hat der Regulierungsausschuss auf der Grundlage der aktuellen und historischen Kataster- und Kartografieunterlagen die Liste der Lagen im räumlichen Geltungsbereich der g. U. „Priorat“ erstellt und genehmigt, um die Lagen gemäß Artikel 55 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 durch grafische Identifizierung und die Angabe der Flurstücke und Katasterparzellen, die jeder Lage entsprechen, genau zu definieren.

Zudem wurde festgestellt, dass auf der Ebene darunter sogar einzelne Rebflächen einen eigenen, spezifischen Namen haben, der ihre Identifizierung ermöglicht. Was die Identifizierung bestimmter Rebflächen mit eigenem Flurnamen oder eigenem traditionellen Namen betrifft, so muss der Name bestätigt werden, und zwar mit einer vom Regulierungsausschuss vorgenommenen Eintragung in das Weinbauregister, das gemäß Artikel 20 Absatz 2 der Verordnung der g. U. „Priorat“ (*Orden del Gobierno de la Generalitat de Catalunya ARP 188/2006*, vom 18. April 2006) u. a. den Namen der Rebfläche, des Ortes und der Gemeinde, in der sich die Rebfläche befindet, die Produktionsfläche, die Weinregisterdaten Kataloniens, die Angaben zum Flurstück und zu den Parzellen, die Rebsorte(n) und alle sonstigen für ihre Klassifizierung und Lage erforderlichen Daten enthalten muss.

Die Namen der Orte eines Gebiets (Teil einer Gemeinde) spielen sowohl eine technische als auch eine kulturelle Rolle. Sie spielen eine technische Rolle, da sie die Orte geografisch bestimmen, und eine kulturelle Rolle, da sie Informationen über die Kultur, die Sprache und die Bräuche derjenigen vermitteln, die ihnen diese Namen gegeben haben. In diesem Sinne handelt es sich bei Ortsnamen um ein gemeinsames Erbe, das als Teil des sprachlichen und kulturellen Erbes eines Gebiets geschützt werden sollte.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Der Stellenwert der Toponymie wurde unter anderem auf der IX. Konferenz der Vereinten Nationen über die Standardisierung der geografischen Namen (Resolution IX/4, New York, August 2007) als Teil des immateriellen Kulturerbes anerkannt. In der Präambel des *Decreto del Gobierno de la Generalitat de Catalunya 59/2001, de 23 de enero, por el que se establece la Comisión de Toponimia y se modifica el Decreto 78/1991* [Regierungserlass der Generalitat de Catalunya 59/2001 vom 23. Januar 2001 zur Einrichtung einer Toponymiekommission und zur Änderung der Verordnung 78/1991] wird der Stellenwert der Toponymie ebenfalls erwähnt.

Im Bereich des Weinbaus und insbesondere im Gebiet der g. U. „Priorat“ wird dies vor allem durch die seit Langem bestehende wirtschaftliche und kulturelle Bedeutung der Rebflächen für die Dörfer und ihre Bevölkerung deutlich. So kann durch die freiwillige Kennzeichnung eines Weins einer bestimmten Lage oder einer bestimmten Rebfläche als „kleinere geografische Einheit“ geografisch genau bestimmt werden, von welchem Ort die Trauben stammen, die zu einem bestimmten Wein verarbeitet wurden. Außerdem trägt dies dazu bei, die Namen, die die früheren Weinbauern des Gebiets der g. U. „Priorat“ den verschiedenen Orten (Teilen von Gemeinden) gaben, die Teil des Gebiets sind, zu erhalten und bekannt zu machen.

Mit dieser Kennzeichnung soll den Erzeugern von Wein mit der g. U. die Möglichkeit gegeben werden, den Ort, von dem die Trauben stammen, aus denen ein bestimmter Wein erzeugt wurde, geografisch genau zu bestimmen, indem sie den Verbrauchern möglichst viele Informationen bereitstellen und dazu beitragen, die Namen, unter denen nach lokaler Tradition die Lagen und Rebflächen in ihrem Gebiet bekannt sind, zu erhalten und bekannt zu machen.

2. **Neue Höchsterträge**

BESCHREIBUNG:

Die Höchstgrenzen für den Traubenertrag werden verringert, wenn die Trauben für Wein bestimmt sind, der eine der Angaben für die verschiedenen anerkannten geografischen Einheiten trägt: „vila“, „paraje“, „viña clasificada“ oder „gran viña clasificada“.

Nummer 8.3.B der Produktspezifikation und Punkt 5.2 des Einzigsten Dokuments werden entsprechend geändert.

Es handelt sich hierbei um eine Standardänderung, da sie unter keine der Änderungsarten fällt, die in Artikel 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission vom 17. Oktober 2018 aufgeführt sind.

BEGRÜNDUNG:

Ziel ist die Verbesserung der Qualität und eine genauere Angabe des Gebiets, aus dem die Trauben stammen.

3. **Voraussetzungen für die Verwendung der neuen Angaben zur Kennzeichnung der kleineren geografischen Einheiten**

BESCHREIBUNG:

Die Voraussetzungen für die Verwendung der Angabe „vino de vila de“ werden geändert und die Voraussetzungen für die Verwendung der neuen Angaben „paraje“, „viña clasificada“ und „gran viña clasificada“ in Verbindung mit dem Namen der entsprechenden kleineren geografischen Einheiten werden festgelegt.

Nummer 8.3.B der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einzigsten Dokuments werden entsprechend geändert.

Es handelt sich hierbei um eine Standardänderung, da sie unter keine der Änderungsarten fällt, die in Artikel 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission vom 17. Oktober 2018 aufgeführt sind.

BEGRÜNDUNG:

Es wird vorgegeben, dass 100 % der Trauben aus der entsprechenden kleineren geografischen Einheit stammen müssen, wenn die genannte freiwillige Angabe im Zusammenhang mit einer kleineren geografischen Einheit verwendet wird. Gleichzeitig werden strengere Vorgaben für die Anbau- und Weinbereitungsverfahren dort festgelegt, sodass die Trauben der kleineren geografischen Einheiten zur höchsten Ausprägung der typischen Merkmale der Weine mit der g. U. „Priorat“ beitragen, die überwiegend auf seit Langem bestehenden, ertragsarmen Rebflächen und aus den typischsten Sorten der g. U. „Priorat“ Garnacha Negra, Peluda oder Blanca oder Cariñena hergestellt werden.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Priorat

Priorato

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3. Likörwein

16. Wein aus überreifen Trauben

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

1. WEIN – Weiß- und Roséweine und Lagenweine weiß und rosé („vinos de finca“)

KURZBESCHREIBUNG

Sauber, klar und brillant. Angemessene aromatische Intensität und Qualität.

Weißweine: Kräftige, fruchtige, blumige oder milchige Aromen. Ausgewogen, sanft und frisch.

Im Holzfass ausgebauter Weißwein: Aromen von Früchten bzw. Gewürzen. Ausgewogener und gut strukturierter Geschmack am Gaumen.

Roséweine: Fruchtige bzw. blumige Aromen. Fruchtig am Gaumen, mit guter Länge, einem angemessenen Anfang und einer ebensolchen Entwicklung am Gaumen.

Wenn es sich gleichzeitig um Lagenweine handelt, müssen sie sauber und klar sein, eine angemessene aromatische Intensität und eine gute Struktur am Gaumen aufweisen.

* Flüchtige Säure: Weine, die weniger als ein Jahr alt sind: 16,5 mEq/l; Weine, die älter als ein Jahr sind: 18 mEq/l.

* Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 200 mg/l wenn der Zuckergehalt < 5 g/l beträgt; 250 mg/l wenn der Zuckergehalt ≥ 5 g/l beträgt.

* Bei nicht angegebenen Grenzwerten müssen die entsprechenden Rechtsvorschriften eingehalten werden.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	13
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

2. WEIN – Rotweine und rote Lagenweine

KURZBESCHREIBUNG

Sauber, klar und brillant. Mit fruchtigen, blumigen bzw. mineralischen Primäraromen. Ausgewogener Anfang und ausgewogene Entwicklung am Gaumen, mit Struktur und Frische.

Im Holzfass ausgebauter Wein: Optisch sauberer und klarer Wein. Ausgewogenheit zwischen Primär-, Sekundär- und Tertiäraromen. Intensiv und angenehm. Beginnt und entwickelt sich am Gaumen mit der richtigen Tanninstruktur.

Wenn es sich gleichzeitig um Lagenweine handelt, müssen sie sauber und klar sein, eine angemessene aromatische Intensität und eine gute Struktur am Gaumen aufweisen.

- * Flüchtige Säure: Weine, die weniger als ein Jahr alt sind: 16,5 mEq/l; Weine, die älter als ein Jahr sind: 20 mEq/l.
- * Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 150 mg/l wenn der Zuckergehalt < 5 g/l beträgt; 200 mg/l wenn der Zuckergehalt ≥ 5 g/l beträgt.
- * Bei nicht angegebenen Grenzwerten müssen die entsprechenden Rechtsvorschriften eingehalten werden.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	13,5
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

3. LIKÖRWEIN (Rancio-Wein, süßer Likörwein, weißer Mistela-Wein, roter Mistela-Wein, natürlicher Süßwein)

KURZBESCHREIBUNG

Rancio-Wein: Sauberes und klares Aussehen mit einer Farbgebung, die von rubinrot bis braun mit Terrakottatönen reicht. Tertiäraromen, die für die Reifung typisch sind. Flüchtige Säure nachweisbar, mit möglichen Aromen getrockneter Früchte. Ausgewogener Säuregehalt und cremig.

Süßer Rancio-Wein: Siehe oben hinsichtlich des Aussehens und Aromas. Hinsichtlich des Geschmacks: Ausgeprägte Cremigkeit und wahrnehmbare Süße.

Süßer Likörwein: Diese Weine müssen sauber und klar sein. Aromen von Früchten, Blüten, Gewürzen bzw. getrockneten Früchten. Gute Cremigkeit am Gaumen und wahrnehmbare Süße.

Weißer Mistela-Wein: Sauber und klar, strohgelbe Farbe mit möglichem Goldschimmer. Blumige, fruchtige bzw. würzige Aromen von frischen Trauben. Gute Cremigkeit, ausgewogene Säure und wahrnehmbare Süße.

Roter Mistela-Wein: Siehe oben aber rote Farbgebung mit möglichem Violett-Schimmer.

Natürlicher Süßwein: Sauberes und klares Aussehen. Aromen von Früchten, Blüten, Gewürzen bzw. getrockneten Früchten. Mögliche Tertiäraromen. Gute Cremigkeit am Gaumen und wahrnehmbare Süße.

- * Flüchtige Säure: Weiß- und Roséweine: höchstens 18 mEq/l; Rotweine: höchstens 20 mEq/l; Rancio-Weine: höchstens 40 mEq/l.
- * Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 150 mg/l wenn der Zuckergehalt < 5 g/l beträgt; 200 mg/l wenn der Zuckergehalt ≥ 5 g/l beträgt.
- * Bei nicht angegebenen Grenzwerten müssen die entsprechenden Rechtsvorschriften eingehalten werden.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	15
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

4. WEIN AUS ÜBERREIFEN TRAUBEN

KURZBESCHREIBUNG

Wein aus überreifen Trauben, der ohne künstliche Anreicherung des natürlichen Alkoholgehalts unter ausschließlicher Verwendung des durch die Gärung erzeugten Alkohols erzeugt wird. Wein mit einem natürlichen Alkoholgehalt von über 15 % vol und einem tatsächlichen Mindestalkoholgehalt von mindestens 13,5 % vol.

Innerhalb dieser Kategorie gilt Vimblanc als Wein, der aus dem Most der Sorte Garnacha Tinta gewonnen und in Behältern vergoren wird, die vorzugsweise aus Eichenholz sind und ein Fassungsvermögen von höchstens 100 Litern haben.

Sauberes und klares Aussehen. Junge Vimblanc-Weine sollten eine purpurrote Färbung aufweisen, deren Intensität variieren kann, wohingegen gereifte Vimblanc-Weine sogar rubinrot sein können. Aromen getrockneter Früchte. Mögliche Tertiäraromen. Gute Cremigkeit am Gaumen und wahrnehmbare Süße.

- * Flüchtige Säure: Weine, die weniger als ein Jahr alt sind: höchstens 16,5 mEq/l; Weiß- und Roséweine, die älter als ein Jahr sind: höchstens 18 mEq/l; Rotweine, die älter als ein Jahr sind: höchstens 20 mEq/l.
- * Höchstgehalt an Schwefeldioxid: Weiß- und Roséweine: 200 mg/l; Rotweine: 150 mg/l.
- * Bei nicht angegebenen Grenzwerten müssen die entsprechenden Rechtsvorschriften eingehalten werden.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	13,5
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

5. Weinbereitungsverfahren

5.1. Spezifische önologische Verfahren

1. Anbauverfahren

- Die Anbauverfahren müssen traditionelle Verfahren und darauf ausgerichtet sein, qualitativ hochwertige Trauben zu gewinnen.

Bei allen Anbauarbeiten müssen sowohl das physiologische Gleichgewicht der Pflanze als auch die Umwelt respektiert und die agronomischen Kenntnisse angewendet werden, die notwendig sind, um Trauben unter optimalen Bedingungen für die Weinerzeugung anzubauen.

- Der Rebschnitt muss anhand der traditionellen Gobelet-Methode oder jeder anderen Methode erfolgen, durch die die höchstmögliche Qualität und aromatische Fülle der Weine gewährleistet wird.

- Die Mindest- und Höchstpflanzdichte beträgt 2 500 bzw. 9 000 Rebstöcke je Hektar. Bei neuen Anpflanzungen ab dem 1. Januar 2013 beträgt die Mindest- und Höchstpflanzdichte 3 000 bzw. 9 000 Rebstöcke je Hektar.
- Eine Bewässerung, die vorab genehmigt werden muss, darf nur erfolgen, wenn sie für das Überleben der Pflanze oder zur Sicherstellung oder Verbesserung der Traubenqualität erforderlich ist.
- Die Ernte sollte vorzugsweise von Hand erfolgen. Geschützte Weine dürfen nur aus Trauben erzeugt werden, die folgende potenzielle Mindestalkoholgehalte aufweisen: 12,5 % vol bei Weinen aus roten Rebsorten und 12 % vol bei Weinen aus weißen Rebsorten.

2. Wichtige Einschränkung bei der Weinbereitung

- Bei der Herstellung von Most müssen traditionelle Verfahren, die Technologie zur Optimierung der Qualität der Weine einsetzen, befolgt werden. Zur Most- oder Weingewinnung und zur Trennung von Haut/Mark wird ein geeigneter Druck ausgeübt, der sicherstellt, dass je 100 kg gelesener Trauben höchstens 65 Liter Wein gewonnen werden.
- Ein Lagenwein muss in der Kellerei völlig getrennt erzeugt und gereift werden und muss jederzeit identifizierbar sein. Der zulässige Höchstertrag bei Trauben, die für die Erzeugung von Lagenweinen bestimmt sind, ist 15 % niedriger als der für die geschützte Ursprungsbezeichnung festgelegte Höchstertrag. Die bei der Ernte, dem Transport und der Handhabung der Trauben angewandten Techniken sowie das Pressen, die Steuerung des Gärvorgangs, die während der gesamten Weinerzeugung eingesetzten önologischen Verfahren sowie die Reifung des Weins sollten Erzeugnisse von höchster Qualität hervorbringen.
- Weine, bei denen auf der Kennzeichnung die Angabe einer kleineren geografischen Einheit zulässig ist, müssen in der Kellerei getrennt erzeugt und gereift werden und müssen jederzeit identifizierbar sein.

5.2. Höchsterträge

1. Rote Keltertraubensorten

6 000 kg Trauben je Hektar

2.

39 Hektoliter je Hektar

3. Weiße Rebsorten

8 000 kg Trauben je Hektar

4. 52 Hektoliter je Hektar

5. Rote Rebsorten für die Erzeugung von Lagenweinen

5 100 kg Trauben je Hektar

6.

33,15 Hektoliter je Hektar

7. Weiße Rebsorten für die Erzeugung von Lagenweinen

6 800 kg Trauben je Hektar

8.

44,2 Hektoliter je Hektar

9. Rote Rebsorten von Parzellen mit hoher Pflanzdichte (5 000 bis 9 000 Rebstöcke je Hektar). Für Erträge, die über 5 000 Reben je Hektar hinausgehen, wurden für jeden angepflanzten Rebstock 0,5 kg zum Höchstertag hinzugefügt.

6 000 kg Trauben je Hektar

10.

39 Hektoliter je Hektar

11. Weiße Rebsorten, die von Flächen mit hoher Pflanzdichte stammen (5 000 bis 9 000 Reben je Hektar). Für Produktionserträge, die über 5 000 Reben je Hektar hinausgehen, wurden für jeden angepflanzten Rebstock 0,5 kg zum Höchstertag hinzugefügt.

8 000 kg Trauben je Hektar

12.

52 Hektoliter je Hektar

13. Rote Rebsorten für die Erzeugung von Weinen mit der Angabe „Vila“

5 000 kg Trauben je Hektar

14.

32,5 Hektoliter je Hektar

15. Weiße Rebsorten für die Erzeugung von Weinen mit der Angabe „Vila“

7 000 kg Trauben je Hektar

16.

45,5 Hektoliter je Hektar

17. Rote Rebsorten für die Erzeugung von Weinen mit der Angabe „Paraje“ und von Weinen mit der Angabe „Viña Clasificada“

4 000 kg Trauben je Hektar

18.

26 Hektoliter je Hektar

19. Weiße Rebsorten für die Erzeugung von Weinen mit der Angabe „Paraje“ und von Weinen mit der Angabe „Viña Clasificada“

6 000 kg Trauben je Hektar

20.

39 Hektoliter je Hektar

21. Rote Rebsorten für die Erzeugung von Weinen mit der Angabe „Gran Viña Clasificada“

3 000 kg Trauben je Hektar

22.

19,5 Hektoliter je Hektar

23. Weiße Rebsorten für die Erzeugung von Weinen mit der Angabe „Gran Viña Clasificada“

4 000 kg Trauben je Hektar

24.

26 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Bellmunt del Priorat, Gratallops, El Lloar, La Morera de Montsant und das darin befindliche Dorf Escaladei, Poboleda, Porrera, Torroja del Priorat, La Vilella Alta, La Vilella Baixa, der nördliche Teil der Gemeinde Falset, der die gesamten Flurstücke Nr. 1, 4, 5, 6, 7, 21 und 25 umfasst; zudem die Parzellen 38, 39, 40, 71, 92, der westliche Teil der Parzelle 93 (1,69 ha), die Parzellen 96, 97, 98, 99, 100, 101, der nördliche Teil der Parzelle 102 (0,16 ha), 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 126, 128, 129, 130, 146, 147, 149 und 150 in Flurstück Nr. 2; die Parzellen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, der nördliche Teil der Parzelle 47 (17 ha), der nördliche Teil der Parzelle 50 (2,6 ha), der nördliche Teil der Parzelle 52 (3 ha), der nördliche Teil der Parzelle 53 (14 ha), die Parzellen 54, 55, 56, 57, 58, 59 und 60 in Flurstück Nr. 3; die Parzellen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, der nördliche Teil der Parzelle 28 (1,36 ha), der nördliche Teil der Parzelle 29 (3,85 ha), die Parzellen 63, 69, 72, 73, 74 und 75 in Flurstück Nr. 19; die Parzellen 18, 19, 20, 21, der nördliche Teil der Parzelle 27 (1,36 ha), der nördliche Teil der Parzelle 28

(2,04 ha), die Parzellen 31, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, der nördliche Teil der Parzelle 65 (0,85 ha), die Parzellen 67, 69, 70, 71, 75, 76, 77 und 78 in Flurstück Nr. 20; die Parzellen 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39 und 40 in Flurstück Nr. 22 und die Parzellen 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 36, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47 und 48 in Flurstück Nr. 24 und der östliche Teil der Gemeinde Molar, der die gesamten Flurstücke Nr. 5, 6 und 7 und den östlichen Teil der Parzelle 8 (0,45 ha) umfasst, sowie die Parzellen 9, 10, 11, 12, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 37, 39, 40, 44, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 60, 62, 63, 65 und 68 in Flurstück Nr. 4; die Parzellen 29, 30, 31, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 176, 194, 197, 198, 201, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 211 und 212 in Flurstück Nr. 8; die Parzellen 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 33, 34, 38, 39, 40, 44 und 45 in Flurstück Nr. 9 und die Parzellen 8, 13, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 42, 43, 44, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65 und 72 in Flurstück Nr. 10.

7. Keltertraubensorte(n)

GARNACHA TINTA

MAZUELA – CARIÑENA

MAZUELA – SAMSÓ

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Das Gebiet ist sehr hügelig und der Boden setzt sich aus Material aus dem Paläozoikum zusammen, insbesondere Schiefer aus dem Devon und Karbon. Hierbei handelt es sich um den ältesten Schiefer in Katalonien in einem Weinanbaugebiet. Die flachen Böden, die kaum organische Substanzen aufweisen, werden hauptsächlich durch die Zersetzung des Schiefers gebildet, der auch als „licorell“ oder „licorella“ bezeichnet wird. Die Wurzeln der Reben dringen in den zersetzten Schiefer ein, um an Wasser und Nährstoffe zu gelangen. Dies verleiht den Weinen seine charakteristische Mineralnote.

Klima: Die relative Abschottung des Gebiets von Meereseinflüssen und der gleichzeitige Schutz vor kalten Nordwinden durch die Sierra de Montsant führen dazu, dass in dem Gebiet eine durchschnittliche Jahrestemperatur zwischen 12 und 14 Grad herrscht (im tiefgelegenen Teil der Gegend an den Ausläufern der Sierra de Montsant) und es deutliche Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht gibt. So können die Tiefsttemperaturen etwa im Sommer nachts nur 12 Grad betragen, zur Mittagszeit hingegen können Höchsttemperaturen von 40 Grad gemessen werden. Die Oberfläche des felsigen Bodens kann sogar noch heißer werden. Diese Temperaturschwankungen fördern einen allmählichen Reifungsprozess und eine günstige Entwicklung der phenolhaltigen Verbindungen in den Trauben.

Die geringen jährlichen Niederschläge (zwischen 400 und 500 Litern pro Quadratmeter) und die Winde aus nordwestlicher Richtung, die eine rasche Verdampfung der Oberflächenfeuchtigkeit bedingen, führen zusammen mit der geologischen Beschaffenheit des Bodens und seiner besonderen Struktur zu einer langsamen und vollständigen Reifung der Früchte am Rebstock, sodass die Trauben zum idealen Zeitpunkt geerntet werden können. Die harten Böden und das trockene Klima hemmen jedoch im Allgemeinen auch das Wachstum der Reben. Durch diese Faktoren sind die Pflanzen wiederum jedoch weniger krankheitsanfällig, sodass die Trauben von guter Qualität sind.

Diese natürlichen Faktoren und die Weinberge verleihen dem Priorat seine Konzentration, seinen Körper und seine Struktur.

Dementsprechend sind die Weine der ersten Ernten (weiß, rosé und rot) klar und brillant und weisen besonders fruchtige Aromen und ausgeprägte Mineralnoten auf. Den Säuregehalt betreffend sind sie frisch und im Abgang konsistent.

Der hohe Zuckergehalt bestimmter Priorat-Trauben bestimmt die besonderen Eigenschaften der Likörweine. Der für Priorat-Trauben typisch hohe Zuckergehalt hat traditionell die große Zahl von Erzeugnissen mit hohem Alkoholgehalt und/oder einer hohen Restsüße begünstigt. Der langsame Reifungsprozess von Rebsorten wie Garnacha ermöglicht die Erzeugung von starken Weinen, die die Komplexität und Frische der Rebsorte bewahren.

Die Rancio-Weine werden durch Oxidation in Eichenholzfässern oder Glasgefäßen erzeugt und enthalten viele Mineralstoffe, dafür aber keinen Restzucker. Die Weine erhalten Tertiäraromen wie Aromen getrockneter Früchte und weisen eine charakteristische rubinrote und braune Farbe mit Terrakottatönen auf.

Die süßen Likörweine werden durch die Weinbereitung aus Trauben mit hoher Zuckerkonzentration erzeugt. Sobald ein natürlicher Alkoholgehalt von 8 % vol erreicht ist, wird Weinalkohol zugesetzt, bis der Wein 15 % vol aufweist. Die Weine sind geprägt von ihrem sauberen Aussehen, ihren Aromen von getrockneten Früchten, ihrer guten Struktur am Gaumen und einer wahrnehmbaren Süße.

Die Mistela-Weine werden aus Most gewonnen, dem Weinalkohol zugesetzt wird, bis ein Alkoholgehalt von 15 % vol erreicht ist. Diese Zugabe erfolgt über einen Zeitraum von sieben Tagen mittels Abstrich und die Gärung der Naturzucker wird verhindert. Die Weine zeichnen sich durch blumige und fruchtig frische Aromen mit ausgeprägt würzigen Noten aus.

Die natürlichen Süßweine werden aus sehr zuckerhaltigem Most erzeugt. Der Most wird bis zu einem natürlichen Mindestalkoholgehalt von 7 % vol teilvergoren und mit Weinalkohol versetzt, bis er mindestens 15 % vol erreicht. Die Weine weisen fruchtige und würzige Aromen mit Noten von getrockneten Früchten auf.

Der Weinbau an den Hängen und Steilhängen in dieser Gegend ist schwierig und kostspielig und führt zu niedrigen Erträgen. Allerdings ermöglichen ebendiese Bedingungen auch die Erzeugung von qualitativ hochwertigen und konzentrierten Weinen mit einem hohen Alkoholgehalt – eine Stärke, die diesen Weinen ihre unverkennbar feinen und zarten Aromen verleiht. Die aus überreifen Trauben gewonnenen Weine werden entweder erzeugt, indem die Trauben getrocknet oder die reifen Früchte sehr lange am Rebstock belassen werden, sodass die Flüssigkeit verdunstet und eine sehr hohe Konzentration von natürlichen Zuckern in den Trauben entsteht. Diese Weine entstehen dank der hohen Zuckerkonzentration und weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 15 % vol auf, der nicht künstlich erhöht wird. Tertiäraromen von getrockneten Früchten sowie eine gute Struktur am Gaumen sind für diese Weine charakteristisch.

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

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Gründe:

- Bessere Rückverfolgbarkeit: Durch eine Einschränkung der Verbringung der Weine können diese besser identifiziert werden.
- Sicherstellung der Qualität: Die Abfüllanlagen in der Gegend sind auf die Qualität und Quantität des Erzeugnisses eingestellt. Durch eine verkürzte Transportzeit werden Beschädigungen durch Hitze und Licht sowie Verzögerungen usw. vermieden.
- Durch den Ort, an dem die Abfüllung erfolgt, wird im Allgemeinen die Herkunft bestimmt. Wenn die Abfüllung innerhalb und außerhalb des Gebiets erfolgen würde, könnte das Vertrauen der Verbraucher/innen geschwächt werden, da diese davon ausgehen, dass alle Stufen der Erzeugung eines Weins, der unter eine Ursprungsbezeichnung fällt, unter der Aufsicht der Inhaber/innen dieser Bezeichnung erfolgen.

Ein Abfüllen außerhalb des Gebiets kann aus folgenden Gründen nicht mit dem Abfüllen im betreffenden Gebiet in einer anderen Anlage als derjenigen, in der der Wein erzeugt wurde, gleichgesetzt werden:

- Jede Beförderung von unverpacktem Wein innerhalb des Gebiets muss genehmigt werden.
- Das Abfüllen darf nur von zugelassenen Kellereien vorgenommen werden, die bestimmte technische Anforderungen erfüllen.
- Diese Kellereien dürfen nur Trauben, Most und Weine annehmen, die unter die g. U. fallen und müssen Weine mit dieser g. U. erzeugen und abfüllen.
- Da das abgegrenzte Gebiet klein ist, können die Transportzeiten auf ein Minimum beschränkt werden.

- Das Erzeugnis verbleibt in demselben Mikroklima und unterliegt keinen Änderungen der Temperatur oder der Höhe, durch die es vorzeitig altern könnte.

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Alle Verpackungsarten müssen mit einem Einmal-Siegel oder einem nummerierten Etikett versehen sein, welches in der Kellerei selbst angebracht wird.

Die Etiketten der abgefüllten Weine müssen den traditionellen Begriff und die Bezeichnung „Denominación de Origen Calificada Priorat“ (Ursprungsbezeichnung Priorat) deutlich sichtbar und im selben Sichtfeld wie die vorgeschriebenen Angaben aufweisen. Die Höhe der Zeichen des Begriffs „Priorat“ darf höchstens 4 mm bzw. die Hälfte der Höhe der Zeichen von „Denominación de Origen Calificada“ betragen.

Darüber hinaus müssen die Etiketten den Namen der Gemeinde oder die Postleitzahl des Abfüllers oder Versenders enthalten. Die Höhe der für die Angabe der Gemeinde verwendeten Zeichen darf höchstens 3 mm betragen, außer wenn diese Angabe dem Namen einer kleineren geografischen Einheit entspricht, die angegeben werden darf, oder diesen Namen enthält.

Die Angabe „vino de finca“ muss zusammen mit der Bezeichnung der Ursprungsbezeichnung, zu der sie gehört, auf dem Etikett angegeben werden.

Die Verwendung der Angaben „vino de vila de ...“, „paraje ...“, „viña clasificada ...“ und „gran viña clasificada“ in Verbindung mit dem Namen der entsprechenden kleineren geografischen Einheit auf dem Etikett der Erzeugnisse ist nur erlaubt, wenn folgende Voraussetzungen für die Verwendung der genannten Angaben erfüllt sind:

- 100 % der Trauben stammen aus dem Gebiet der kleineren geografischen Einheit.
- Der Ertrag pro Hektar der genannten Trauben überschreitet nicht bestimmte Höchstwerte.
- Das Alter der Rebflächen liegt über einem bestimmten Mindestalter.
- Bei der Weinbereitung wurden mindestens zu 60 % (90 % bei Weinen mit der Angabe „gran viña clasificada“) Trauben der Sorten Mazuela, Garnacha Tinta, Garnacha Blanca oder Garnacha Peluda verwendet.

Link zur Produktspezifikation

<http://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/PC-Priorat-DOQ-nov-21-control-de-canvis.pdf>

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b
der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über
Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2022/C 341/07)

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

PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GARANTIERT TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

„ЛУКАНКА ТРОЯНСКА / LUKANKA TROYANSKA / ТРОЯНСКА ЛУКАНКА / TROYANSKA LUKANKA“

EU-Nr.: TSG-BG-02797 – 16.8.2021

Mitgliedstaat oder Drittland: Bulgarien

1. Einzutragender Name

„Луканка Троянска/Lukanka Troyanska/Троянска луканка/Troyanska lukanka“

2. Art des Erzeugnisses

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

3. Gründe für die Eintragung

3.1. Es handelt sich um ein Erzeugnis, das:

- eine Herstellungsart, Verarbeitungsart oder Zusammensetzung aufweist, die der traditionellen Praxis für jenes Erzeugnis oder Lebensmittel entspricht,
- aus traditionell verwendeten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt ist.

Die Herstellung von „Луканка Троянска/Lukanka Troyanska/Троянска луканка/Troyanska lukanka“ ist mit dem traditionellen Herstellungsverfahren verbunden, bei dem die mikrobiologischen, physikalisch-chemischen und biochemischen Prozesse, die in den Fleischzutaten ablaufen, für die stabile Farbe, die gute Struktur, das angenehme Aroma und den Geschmack des Endprodukts verantwortlich sind. Der Prozess der mikrobiologischen Reifung, der mit dem Trocknen der Wurst (*Lukanka*) beginnt und sich über den gesamten Produktionszyklus und insbesondere während der ersten Reifungsphasen fortsetzt, spielt eine entscheidende Rolle für die Qualität des Produkts.

Die besonderen organoleptischen Eigenschaften, d. h. das Geschmacksbukett und die Konsistenz der „Луканка Троянска/Lukanka Troyanska/Троянска луканка/Troyanska lukanka“ sind vor allem diesen mikrobiologischen, biochemischen und physikalischen Prozessen während der Reifung zu verdanken.

Der besondere Geschmack und das Aroma sind bis zu einem gewissen Grad auch auf die „Kalträucherung“ zurückzuführen.

3.2. Es handelt sich um einen Namen, der

- traditionell für das spezifische Erzeugnis verwendet worden ist,
- die traditionellen oder besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringt.

Aufgrund der Beliebtheit der „Луканка Троянска/Lukanka Troyanska/Троянска луканка/Troyanska lukanka“ hat sich der Name in allen Regionen des Landes verbreitet und die Produktion wurde unter Beibehaltung des Rezepts und der Herstellungstechnik industrialisiert. Die Trocknung erfolgt inzwischen in klimatisierten Trockenkammern, die eine ganzjährige, von Jahreszeiten und Regionen unabhängige Produktion ermöglichen. Der Name „Луканка Троянска/Lukanka Troyanska/Троянска луканка/Troyanska lukanka“ ist somit in den allgemeinen Sprachgebrauch eingegangen, ohne dass das geografische Gebiet Einfluss auf die Qualität und die Eigenschaften des Erzeugnisses hätte.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Der Name „Troyanska“ selbst geht auf die Stadt Trojan zurück, in der das Erzeugnis erstmals hergestellt und von Ilia Taslakov bekannt gemacht wurde. Er war einer der ersten Wursthersteller in Bulgarien. 1883 importierte er die ersten Fleischwölfe nach Bulgarien. (Hristo Tsavev, Sofia Yoncheva und Magdalena Mladenova. *From the cusp of the 21st century: Past, present and future of the meat processing industry in Bulgaria*. Sofia, HVP Cooperative Publishing House, 1999, S. 65).

4. Beschreibung

4.1. Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Punkt 1 angegebenen Namen führt, unter anderem mit den wichtigsten physikalischen, chemischen, mikrobiologischen oder organoleptischen Eigenschaften, die die besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringen (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

„Луканка Троянска/Lukanka Troyanska/Троянска луканка/Troyanska lukanka“ ist ein gepresstes, roh getrocknetes und roh geräuchertes Fleischerzeugnis aus Rind- oder Büffelfleisch (gekühlt oder gefroren) und Schweinefleisch (gekühlt oder gefroren), Zusatzstoffen und natürlichen Gewürzen, das in Natur- oder Kunstdärme eingefüllt wird, die sich fest mit der Masse verbinden. Das Produkt ist nach dem Entfernen der Tierdarmhülle für den direkten Verzehr geeignet.

Physikalische Eigenschaften – Form und Abmessungen

Gerade oder leicht gebogene, gepresste Stücke mit einem Durchmesser (φ) von 50–80 mm; an beiden Enden mit Garn oder mit Klammern verschlossen; zwischen 20 und 60 cm lang, oder bis zu 90 cm, wenn sie zum Aufschneiden bestimmt ist.

Chemische Eigenschaften

- Wassergehalt: ≤ 40 % des Gesamtgewichts;
- Gesamtprotein: $\geq 16,8$ %;
- Salz, ≤ 5 %;
- pH-Wert: nicht unter 5,2.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen und Farbe:

- Tierdarmhülle: sauber, glatt, frei von Flecken, Mängeln oder übermäßiger Rauheit, ohne Fettbelag und ohne Vertiefungen und Hohlräume darunter; dunkelrot bis bräunlichrot, mit trockenem, weißem Schimmel, der nicht ins Innere eindringt; die Tierdarmhülle liegt eng an der Füllung an.

Schnittfläche: gleichmäßig strukturiert und homogen im Inneren der Schnittfläche.

Konsistenz: dicht und elastisch.

Geruch und Geschmack: ausgeprägt, angenehm, mäßig salzig; ein ausgeprägtes Aroma der verwendeten Gewürze und ein charakteristisches Raucharoma, frei von anderen Geschmacks- und Geruchsstoffen als denjenigen der verwendeten Gewürze.

Die „Луканка Троянска/Lukanka Troyanska/Троянска луканка/Troyanska lukanka“ kann ganz oder geschnitten, vakuumverpackt, in Zellophan oder unter Schutzatmosphäre verpackt vermarktet werden.

4.2. Beschreibung der von den Erzeugern anzuwendenden Methode zur Herstellung des Erzeugnisses, das den unter Punkt 1 angegebenen Namen führt, einschließlich gegebenenfalls der Art und der Merkmale der verwendeten Rohstoffe oder Zutaten und der Zubereitungsmethode des Erzeugnisses (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

Für die Herstellung der „Луканка Троянска/Lukanka Troyanska/Троянска луканка/Troyanska lukanka“ werden die folgenden Roh- und Zusatzstoffe verwendet:

Fleisch pro 100 kg Rohmaterial (Wurstmasse):

- Rind-/Büffelfleisch (gekühlt oder gefroren) mit einem Fettgehalt von bis zu 15 %: 60 kg,
- Schweinefleisch (gekühlt oder gefroren) mit einem Fettgehalt von bis zu 10 %: 20 kg,
- Schweinefleisch (gekühlt oder gefroren) mit einem Fettgehalt von bis zu 50 %: 20 kg.

Das Rind-/Büffel- und Schweinefleisch wird aus dem gesamten Schlachtkörper mit Ausnahme der Lende und des Filetstücks gewonnen, d. h. aus dem reinen Fleisch.

Gewürze (für 100 kg Fleisch):

— natürlicher schwarzer oder weißer Pfeffer: 300 g

— Zucker: 300 g

Sonstiges:

— Salz: 2,3 kg,

— Kaliumnitrat (E252): 100 g oder Natriumnitrat (E251): 85 g,

— Antioxidantien - Ascorbinsäure (E300): 50 g.

Die Verwendung von Starterkulturen ist in einem Verhältnis von 20 bis 50 g pro 100 g Brät zulässig.

Diese Kulturen sind eine optimale Kombination einzelner ausgewählter Stämme von Lactobacillus- und Micrococcus-Bakterien sowie nicht-pathogener Koagulase-negativer Stämme von Staphylococcus und Pediococcus in unterschiedlichen Anteilen. Die Starterkulturen beeinflussen den Reifungs- und Trocknungsvorgang, da sie bei der Säuerung und bei der Bildung von Farbe, Geschmack und Aroma eine Rolle spielen. Sie verhindern auch die Entwicklung einer unerwünschten Mikroflora.

Tierdarmhülle: Naturdarm (aus gesalzenem Dickdarm vom Rind oder Blinddarm vom Schaf) oder Kunstdarm mit einem Durchmesser (φ) von 50–80 mm.

Garn, zur Verwendung in Lebensmitteln zugelassen, oder Klammern und Aufhängehaken.

Herstellungsverfahren

Die Wurst „Луканка Троянска/Lukanka Troyanska/Троянска луканка/Troyanska lukanka“ wird aus Rindfleisch (Büffel Fleisch) und Schweinefleisch hergestellt, wie oben beschrieben. Nachdem die Knochen und Sehnen entfernt und das Fleisch sortiert wurde, wird das Fleisch von Hand oder maschinell zerkleinert. Das zerkleinerte Fleisch wird entsprechend dem Rezept abgewogen und die Wurstmasse wird dann auf eine der drei folgenden Arten zubereitet:

— Hacken mit einer Fleischhackmaschine (Fleischwolf) und Vermengen mit einem Schneidmischer (Kutter);

— Hacken mit einer Fleischhackmaschine und Vermengen mit einem Mixer;

— Hacken und Vermengen mit einem Schneidmischer (Kutter).

Während des Hack- und Vermengvorgangs werden alle Zutaten zum Würzen und Salzen sowie die Starterkultur in der im Rezept angegebenen Menge hinzugefügt. Die dabei entstandene Masse wird maschinell in eine aus Dickdarm vom Rind oder Blinddarm vom Schaf hergestellte Hülle oder in einen Kunstdarm gefüllt. Die Hülle wird an beiden Enden mit Garn oder Klammern verschlossen. Nach dem Füllen werden die Würste mit dem Namen „Луканка Троянска/Lukanka Troyanska/Троянска луканка/Troyanska lukanka“ an Holz- oder Metallrahmen (-stangen) auf Wagen aufgehängt, dort für zwei bis drei Tage bei einer Lufttemperatur zwischen 8 °C (ohne Verwendung von Starterkulturen) und 24 °C (bei Verwendung von Starterkulturen) und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 65 bis 90 % getrocknet und abgetropft, bevor sie in den Trockenraum gebracht werden.

Nach dem Trocknen und Abtropfen werden die Würste mit dem Namen „Луканка Троянска/Lukanka Troyanska/Троянска луканка/Troyanska lukanka“ kalt geräuchert. Dieser technische Vorgang wird in speziellen Kalträucherammern bei einer Rauch- und Lufttemperatur von 14 bis 25 °C über einen Zeitraum von 2 bis 24 Stunden durchgeführt, je nachdem, welche Räucherammern im Betrieb vorhanden sind. Danach werden die Würste bei einer Lufttemperatur von höchstens 17 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von höchstens 85 % in natürlichen oder klimatisierten Räumen getrocknet. Während der Trocknung und Reifung werden die Würste zwei- bis dreimal mit flachen Holz-, Kunststoff- oder Metallpressen gepresst. Der Herstellungsleiter entscheidet mittels Sichtkontrolle, wann die Würste gepresst werden müssen. Sie werden zum ersten Mal gepresst, wenn sich das untere Ende und die Oberfläche vollkommen trocken anfühlen und unter der Hülle Fettstücke leicht hervortreten. Die nächste Pressung erfolgt nach Ermessen des Herstellungsleiters. Bei jeder Pressung bleiben die Würste 12 bis 24 Stunden in der Presse. Zum Pressen werden verschiedene Arten von mechanischen oder hydraulischen Pressen verwendet. Der von den verschiedenen Pressentypen ausgeübte Druck richtet sich nach dem Trockenheitsgrad, der vom Herstellungsleiter beurteilt wird. Zu Beginn des Trocknungsvorgangs ist der Druck geringer, gegen Ende des Trocknungsprozesses wird er erhöht. Während des Pressvorgangs steigt die Temperatur des Produkts durch den mechanischen Druck leicht an. Im Zusammenspiel mit der komprimierten Feuchtigkeit kann sich auf diese Weise eine Schicht weißen Edelschimmels auf der Oberfläche bilden.

Das Herstellungsverfahren der Wurst „Луканка Троянска/Lukanka Troyanska/Троянска луканка/Troyanska lukanka“ nimmt mindestens 20 Tage in Anspruch und ist abgeschlossen, wenn das Produkt seine charakteristische Struktur und Konsistenz angenommen hat.

4.3. *Beschreibung der wichtigsten Faktoren, die den traditionellen Charakter des Erzeugnisses ausmachen (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)*

Die Wurst „Луканка Троянска/Lukanka Troyanska/Троянска луканка/Troyanska lukanka“ wird nach traditionellen Herstellungsverfahren erzeugt und ist mit der Geschichte und Identität des bulgarischen Volkes verbunden. Das Erzeugnis ist Teil des umfangreichen Sortiments von roh getrockneten und roh geräucherten Fleischerzeugnissen, die seit Jahrzehnten in Bulgarien hergestellt werden.

Die handwerkliche Herstellung der Wurst „Луканка Троянска/Lukanka Troyanska/Троянска луканка/Troyanska lukanka“ wurde im 19. und frühen 20. Jahrhundert praktiziert. Sie erfolgte traditionell saisonal in natürlichen Trockenkammern in Gebirgsregionen, in denen die Witterungsbedingungen günstig waren, wie zum Beispiel in der Stadt Trojan.

Das traditionelle Herstellungsverfahren mittels Trocknen und Räuchern hat das Produkt zu einer bulgarischen Spezialität gemacht. Während des Trocknungsvorgangs werden bestimmte Parameter (Temperatur und Feuchtigkeit) kontrolliert. Aufgrund ihrer Beliebtheit und der Einführung klimatisierter Trockenkammern, in denen die gleichen Trocknungsparameter wie in der natürlichen Umgebung herrschen, erfolgt die Herstellung der Wurst „Луканка Троянска/Lukanka Troyanska/Троянска луканка/Troyanska lukanka“ heute in allen Regionen des Landes und wurde industrialisiert, wobei die Qualitätsmerkmale und das Rezept des Erzeugnisses bis heute unverändert geblieben sind. Die langjährige Praxis hat gezeigt, dass die Anwendung der traditionellen Methode mit einem bewährten Rezept und einer bewährten Technik ein roh getrocknetes und geräuchertes Fleischerzeugnis „Луканка Троянска/Lukanka Troyanska/Троянска луканка/Troyanska lukanka“ mit einer besonderen Form und einem ursprünglichen Geschmack ergibt.

Die Herstellung der Wurst „Луканка Троянска/Lukanka Troyanska/Троянска луканка/Troyanska lukanka“ geht auf die Mitte des 19. Jahrhunderts zurück. Der erste Meistererzeuger war Ilia Taslakov (1846–1942) aus Trojan.

Später gab es laut dem 1909 veröffentlichten Internationalen Handels- und Industrialmanach 58 Hersteller von *Pastarma*- und *Sujuk*-Würsten und 56 Hersteller von *Lukanka*-Würsten, darunter die in Bulgarien offiziell registrierte „Луканка Троянска/Lukanka Troyanska/Троянска луканка/Troyanska lukanka“. (Tsachev, H. et al. *From the cusp of the 20th century: Past, present and future of the meat processing industry in Bulgaria*. S. 66).

Die Zusammensetzung und die Qualitätsanforderungen für die Wurst „Луканка Троянска/Lukanka Troyanska/Троянска луканка/Troyanska lukanka“ wurden erstmals 1958 in der bulgarischen Staatsnorm 2589-58 für *Lukanka*-Würste amtlich festgelegt. Die grundlegenden Regeln und Normen für das Verfahren, das hinter diesem hochwertigen Produkt steht, wurden darin definiert.

Das Herstellungsverfahren für die Wurst „Луканка Троянска/Lukanka Troyanska/Троянска луканка/Troyanska lukanka“ wird auch in der Veröffentlichung *Proizvodstvo i plasment na mesni produkti* (Herstellung und Vertrieb von Fleischerzeugnissen), 1963, und in *Sbornik tehnologichni instruksii za proizvodstvo na mesni proizvedeniya* (Herstellungsanweisungen für Fleischerzeugnisse), 1980, sowie in der Technischen Norm 34-83 „Lukanka Troyanska“, Nationaler Verband für die Agrar- und Ernährungswirtschaft (National Agro-Industrial Union, NAPS), Sofia, 1983, beschrieben, in der die Zusammensetzung ohne Auswirkungen auf die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses geringfügig geändert wurde. Die Herstellungsmethode ist im Laufe der Zeit unverändert geblieben.

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE