

### Erzeugungsverfahren

— Diese Änderung betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments (Rohstoffe).

Der derzeitige Wortlaut:

„Nummer 4

### Erzeugungsverfahren

„Robiola di Roccaverano“ wird aus der rohen Vollmilch folgender Tierrassen hergestellt: der Ziegenrassen Roccaverano und Camosciata Alpina sowie ihrer Kreuzungen, der Schafrasse Pecora delle Langhe und der Rinderrassen Piemontese und Bruna Alpina sowie ihrer Kreuzungen. Die Milch stammt ausschließlich aus dem Erzeugungsgebiet und wird wie folgt verwendet: rohe Ziegenvollmilch, rein oder mit roher Kuhvollmilch und/oder roher Schafsvollmilch gemischt (Mischungsverhältnis: mindestens 50 % Ziegenmilch, höchstens 50 % Kuh- und/oder Schafsmilch); sie muss aus aufeinander folgenden Melkgängen innerhalb von 24 oder 48 Stunden gewonnen werden. Der prozentuale Anteil der verwendeten Milchtypen muss auf dem Etikett angegeben werden. Die Schafe und Ziegen werden im Zeitraum 1. März bis 30. November auf der Weide gehalten; außerdem erhalten sie Grünfutter und/oder Trockenfutter sowie Getreidekörner, Getreide, Körnerleguminosen, Ölpflanzen und die Erzeugnisse ihrer Verarbeitung.

Die genutzten Wiesen, Weideflächen und Waldareale sind in ein von der Kontrollstelle geführtes Verzeichnis einzutragen. Die Kühe stehen ebenfalls auf der Weide und erhalten zusätzlich Grünfutter und/oder Trockenfutter sowie Getreidekörner, Körnerleguminosen, Ölpflanzen und die Erzeugnisse ihrer Verarbeitung. Das Futter aller Tiere muss zu mehr als 80 % aus dem Erzeugungsgebiet stammen. Die Verwendung von Mais- oder Grassilagen ist nicht gestattet. Das Tierfutter darf unter keinen Umständen genetisch veränderte Organismen enthalten. Milch von Tieren aus Intensivtierhaltung darf bei der Herstellung nicht zum Einsatz kommen.“

erhält folgende Fassung:

„Nummer 4

### Erzeugungsverfahren

„Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ wird aus roher Ziegenvollmilch der Rassen Roccaverano und Camosciata Alpina und ihren Kreuzungen erzeugt, die ausschließlich aus dem Erzeugungsgebiet stammt; sie muss aus aufeinanderfolgenden Melkgängen innerhalb von 24 oder 48 Stunden gewonnen werden. Die Ziegen werden im Zeitraum 1. März bis 30. November auf der Weide gehalten; außerdem erhalten sie Grünfutter und/oder Trockenfutter sowie Getreidekörner, Körnerleguminosen, Ölpflanzen und die Erzeugnisse ihrer Verarbeitung. Die genutzten Wiesen, Weideflächen und Waldareale sind in ein von der Kontrollstelle geführtes Verzeichnis einzutragen. Das Futter der Tiere muss zu über 80 % aus dem Erzeugungsgebiet stammen. Die Verwendung von Mais- oder Grassilagen ist nicht gestattet. Das Tierfutter darf unter keinen Umständen genetisch veränderte Organismen enthalten. Milch von Tieren aus Intensivtierhaltung darf bei der Herstellung nicht zum Einsatz kommen.“

Die sukzessiven historischen Trends zeigen die Prävalenz der halbextensiven Ziegenhaltung in dem betreffenden Gebiet, wobei einheimische Rassen wie die Roccaverano-Ziege immer stärker präsent sind. Die Änderung der Spezifikation hin zu reiner Ziegenmilch spiegelt die Realität wider.

Bei der Herstellung von „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ wird seit Jahrzehnten sehr wenig Schaf- und Kuhmilch verwendet, obwohl die verwendete Milchmenge und die Anzahl der erzeugten Käse zugenommen haben. Die gemischte Milcherzeugung ist fast vollständig zum Erliegen gekommen. Aufgrund der abnehmenden Zahl der Kühe, sowohl in Bezug auf Milch- als auch Fleischerassen, und die extreme Seltenheit von Mutterschafen im Gebiet von „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ ist keine nennenswerte Mischmilcherzeugung möglich.

Mit dieser Änderung wird auch der positive Beitrag der Ziegenhaltung zum Ökosystem hervorgehoben: Sie trägt zur Erhaltung einer typischen und empfindlichen „Weidelandschaft“ und damit zum Schutz vor Erosion und vor dem Verlust an biologischer Vielfalt bei, indem Weiden und Grünland in gutem Zustand gehalten werden.

Dies wird durch die allmähliche Erholung der seltenen Ziegenrasse Roccaverano, die neben Camosciata eine der beiden in der Produktspezifikation anerkannten Ziegenrassen ist, verdeutlicht.

### Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

— Diese Änderung betrifft Nummer 7 der Produktspezifikation und Punkt 5 des Einzigen Dokuments (Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet). Die Änderung betrifft insbesondere den letzten Absatz des Teils, der sich auf die Besonderheit des geografischen Gebiets bezieht. Abgesehen von der Änderung des Namens wird dieser Punkt an die Änderung betreffend den Rohstoff angepasst, indem die Bezugnahmen auf Schafe und Kühe gestrichen werden.

Der derzeitige Wortlaut:

„... Diese Futtermasse mit ihrem natürlichen Gleichgewicht von Nährstoffen wie Kohlenhydraten, Eiweißstoffen und Vitaminen liefert eine hochwertige Nahrung für die Schaf-, Ziegen- und Rinderbestände. Die besonderen Eigenschaften der Flora mit den verschiedenen Düften und Aromen finden sich auch in der Milch wieder und verleihen ‚Robiola di Roccaverano‘ einen Wohlgeruch, durch den er sich von allen anderen Käsesorten unterscheidet.

Die Schafe und Ziegen grasen auch in den Wäldern, die nicht nur schützende Wirkung für den Boden entfalten, sondern auch den Tieren Schutz vor der Hitze des Sommers bieten.“

erhält folgende Fassung:

„... Diese Futtermasse mit ihrem natürlichen Gleichgewicht von Nährstoffen wie Kohlenhydraten, Eiweißstoffen und Vitaminen liefert eine hochwertige Nahrung für die Ziegenbestände. Die besonderen Eigenschaften der Flora mit den verschiedenen Düften und Aromen finden sich auch in der Milch wieder und verleihen ‚Robiola di Roccaverano‘ / ‚Roccaverano‘ einen Wohlgeruch, durch den er sich von allen anderen Käsesorten unterscheidet.

Die Ziegen grasen auch in den Wäldern, die nicht nur schützende Wirkung für den Boden entfalten, sondern auch den Tieren Schutz vor der Hitze des Sommers bieten.“

#### *Kennzeichnung*

— Diese Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation und Punkt 3.7 des Einzigen Dokuments. Mit diesem Änderungsantrag wird der Punkt „Kennzeichnung“ geändert, indem er an die Änderung des Namens und der verwendeten Rohstoffe angepasst wird.

Der derzeitige Wortlaut lautet:

#### **Produktspezifikation**

„Vor dem Inverkehrbringen muss an der Käsepackung ein Verschlussetikett mit dem Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung in Form eines stilisierten großen ‚R‘ angebracht werden. Dieses braune Bildzeichen beinhaltet einen mit Zinnen gekrönten Turm, der einem historischen Vorbild in Roccaverano nachempfunden ist; das ovale Auge des ‚R‘ symbolisiert einen Robiola-Käse, und die gelbe und grüne Füllung unter dem gebogenen Abstrich des ‚R‘ erinnert an die Hänge und Wiesen der hügeligen Langa. Um dieses Symbol legt sich auf einem dunkelgrünen Ring in Großbuchstaben die weiße Aufschrift ‚ROBIOLA DI ROCCAVERANO‘, die unten in der Mitte mit einer kleinen, gleichfalls weißen stilisierten Blume abgeschlossen wird. Das ganze Logo ist auf weißen Hintergrund gedruckt. Unter dem Logo finden sich die Kennnummer des Erzeugerbetriebs und die fortlaufende Etikettennummer: auf ockerfarbenem Grund für ausschließlich aus Ziegenmilch hergestellten Robiola di Roccaverano, auf weißem Grund für Robiola aus gemischter Milch. Der prozentuale Anteil der verwendeten Milchtypen muss auf dem Etikett angegeben werden. Erst nach Anbringung dieses Siegels darf das Erzeugnis mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Robiola di Roccaverano‘ in Verkehr gebracht werden.

‚Robiola di Roccaverano‘ gelangt als ganzer, verpackter Käse mit Verschlussetikett in den Handel. Wird der Käse ‚Robiola di Roccaverano‘ unverpackt an Veredelungs- und/oder Reifungsbetriebe weitergegeben, die im Erzeugungsgebiet tätig sind, um die Reifung fortzusetzen, so ist ihm ein Dokument beizufügen, aus dem Folgendes hervorgeht:

- a) die Zahl der aus Ziegenmilch hergestellten Käse und/oder die Anzahl der aus verschiedenen Milchsorten hergestellten Käse
- b) die Angabe ‚Robiola di Roccaverano‘
- c) die Nummer der jeweiligen EU-Logos und ihre fortlaufende Nummer.“

#### **Einziges Dokument**

„Vor dem Inverkehrbringen muss an der Käsepackung ein Verschlussetikett mit dem Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung in Form eines stilisierten großen ‚R‘ angebracht werden. Dieses braune Bildzeichen beinhaltet einen mit Zinnen gekrönten Turm, der einem historischen Vorbild in Roccaverano nachempfunden ist; das ovale Auge des ‚R‘ symbolisiert einen Robiola-Käse, und die gelbe und grüne Füllung unter dem gebogenen Abstrich des ‚R‘ erinnert an die Hänge und Wiesen der hügeligen Langa. Um dieses Symbol legt sich auf einem dunkelgrünen Ring in Großbuchstaben die weiße Aufschrift ‚ROBIOLA DI ROCCAVERANO‘, die unten in der Mitte mit einer kleinen, gleichfalls weißen stilisierten Blume abgeschlossen wird. Das ganze Logo ist auf weißen Hintergrund gedruckt. Unter dem Logo finden sich die Kennnummer des Erzeugerbetriebs und die fortlaufende Etikettennummer: auf ockerfarbenem Grund für ausschließlich aus Ziegenmilch hergestellten Robiola di Roccaverano, auf weißem Grund für Robiola aus gemischter Milch. Der prozentuale Anteil der verwendeten Milchtypen muss auf dem Etikett angegeben werden. Robiola di Roccaverano gelangt als ganzer, verpackter Käse mit Verschlussetikett in den Handel.“



und erhält folgende Fassung:

### Produktspezifikation und Einziges Dokument

„Vor dem Inverkehrbringen des Käses muss an der Packung ein Verschlussetikett mit dem Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung angebracht werden. Unter dem Logo finden sich die Kennnummer des Erzeugerbetriebs und die fortlaufende Etikettennummer auf einem ockerfarbenen Hintergrund. Erst nach Anbringung dieses Siegels darf das Erzeugnis entweder mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Robiola di Roccaverano‘ oder ‚Roccaverano‘ in Verkehr gebracht werden. Das Etikett muss den Namen, die Firma und die Anschrift des Reifungs-/Verpackungsbetriebs aufweisen. Hinweise auf weitere, hier nicht ausdrücklich vorgesehene Merkmale sind unzulässig. Angaben wie Namen, Firmen- oder Markennamen dürfen verwendet werden, sofern sie keinen anpreisenden Charakter haben und die Verbraucherinnen und Verbraucher nicht irreführen. Andere wahrheitsgemäße und nachprüfbare Angaben, die nach geltendem Recht zulässig sind, dürfen ebenfalls verwendet werden, sofern sie dem Zweck und dem Inhalt dieser Produktspezifikation nicht entgegenstehen.“

‚Robiola di Roccaverano‘ gelangt als ganzer, verpackter Käse mit Verschlussetikett in den Handel. Wird der Käse ‚Robiola di Roccaverano‘ / ‚Roccaverano‘ unverpackt an Veredelungs- und/oder Reifungsbetriebe weitergegeben, die im Erzeugungsgebiet tätig sind, um die Reifung fortzusetzen, so ist ihm ein Dokument beizufügen, aus dem Folgendes hervorgeht: die Angabe ‚Robiola di Roccaverano‘ oder ‚Roccaverano‘, die Anzahl der hergestellten Käse, die Nummer der jeweiligen EU-Logos und ihre fortlaufenden Nummern.

Das Logo der g. U. besteht aus einem stilisierten ‚R‘: Dieses braune Bildzeichen beinhaltet einen mit Zinnen gekrönten Turm, der einem historischen Vorbild in Roccaverano nachempfunden ist; das ovale Auge des ‚R‘ symbolisiert einen Käse mit der g. U. ‚Robiola di Roccaverano‘ / ‚Roccaverano‘, und die gelbe und grüne Füllung unter dem gebogenen Abstrich des ‚R‘ erinnert an die Hänge und Wiesen der hügeligen Langa. Um dieses Symbol legt sich auf einem dunkelgrünen Ring in Großbuchstaben die weiße Aufschrift ‚ROCCAVERANO‘, die unten in der Mitte mit einer kleinen, gleichfalls weißen stilisierten Blume abgeschlossen wird. Das ganze Logo ist auf weißen Hintergrund gedruckt.“



EINZIGES DOKUMENT

„Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“

EU-Nr.: PDO-IT-0024-AM03 – 11.4.2022

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

1. **Name(n)**

„Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“

## 2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

## 3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

### 3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.3. – Käse

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

Der Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ wird unter Verwendung von Milchbruch gewonnen und als frischer oder gereifter bzw. veredelter Käse das ganze Jahr hindurch hergestellt.

Der Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ ist zylindrisch mit planen, leicht strukturierten Oberflächen und etwas nach außen gewölbten Seiten. Der Käselaub hat einen Durchmesser von 10–14 cm und eine Randhöhe von 2,5–4 cm, das Gewicht liegt zwischen 250 und 400 Gramm. Diese Vorgaben für das Erzeugnis gelten nach Ablauf der Mindestreifezeit.

Folgende Vorgaben für den Gehalt an Fett, Eiweißstoffen und Asche gelten für den „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ ab dem dritten Reifungstag:

Fett: mindestens 40 % i. Tr.

Eiweißstoffe: mindestens 34 % i. Tr.

Asche: mindestens 3 % i. Tr.

Im Hinblick auf die sensorischen Merkmale von „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ wird je nach Reifungsgrad unterschieden zwischen:

*prodotto fresco*, dem frischen Erzeugnis (vom vierten bis zum zehnten Reifungstag): Rinde: mit dünnem natürlichem Schimmelüberzug oder ganz ohne Rinde; Aussehen: milchweiß oder strohfarben; Teig: milchig weiß; Struktur: cremig, weich; Geschmack und Aroma: feiwürzig bzw. leicht säuerlich;

*prodotto affinato*, dem veredelten Erzeugnis (ab dem elften Reifungstag): Rinde: mit natürlichem Schimmelüberzug; Aussehen: cremefarben, strohfarben oder leicht rötlich; Teig: milchig weiß; Struktur: weich, bei längerer Reifung etwas kompakter, in der würzigen Schicht direkt unter der Rinde auch cremig.

Aroma und Geschmack des „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ prägen sich während der Reifung weiter aus und können mit der Zeit eine gewisse Würze entwickeln.

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

#### 3.3.1. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

„Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ wird aus roher Ziegenvollmilch der Rassen Roccaverano und Camosciata Alpina und ihren Kreuzungen erzeugt, die ausschließlich aus dem Erzeugungsgebiet stammt; sie muss aus aufeinanderfolgenden Melkgängen innerhalb von 24 oder 48 Stunden gewonnen werden.

#### 3.3.2. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Die Ziegen werden im Zeitraum 1. März bis 30. November auf der Weide gehalten; außerdem erhalten sie Grünfutter und/oder Trockenfutter sowie Getreidekörner, Körnerleguminosen, Ölpflanzen und die Erzeugnisse ihrer Verarbeitung. Die genutzten Wiesen, Weideflächen und Waldareale sind in ein von der Kontrollstelle geführtes Verzeichnis einzutragen. Das Futter aller Tiere muss zu mehr als 80 % aus dem Erzeugungsgebiet stammen. Die Verwendung von Mais- oder Grassilagen ist nicht gestattet. Das Tierfutter darf unter keinen Umständen genetisch veränderte Organismen enthalten. Milch von Tieren aus Intensivtierhaltung darf bei der Herstellung nicht zum Einsatz kommen.

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

Die Tierbestände, die die Milch für die Herstellung des „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ liefern, müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet gehalten werden.

Auch die Gewinnung der Milch, die Verarbeitung zu Käse und seine Reifung müssen in diesem Gebiet erfolgen.

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

Das Verpacken muss im Erzeugungsgebiet erfolgen, da es sich um einen weichen Frischkäse handelt, bei dem wegen des Fehlens einer Rinde die Gefahr des Austrocknens, der Oxidation und der Veränderung zulasten des Fettanteils besteht. Wegen des Fehlens einer Rinde ist es auch nicht möglich, den Käse bei der Herstellung mit einer unverwischbaren Kennzeichnung zu versehen.

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

Vor dem Inverkehrbringen des Käses muss an der Packung ein Verschlussetikett mit dem Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung angebracht werden. Unter dem Logo finden sich die Kennnummer des Erzeugerbetriebs und die fortlaufende Etikettennummer auf einem ockerfarbenen Hintergrund. Erst nach Anbringung dieses Siegels darf das Erzeugnis entweder mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Robiola di Roccaverano“ oder „Roccaverano“ in Verkehr gebracht werden. Das Etikett muss den Namen, die Firma und die Anschrift des Reifungs-/Verpackungsbetriebs aufweisen. Hinweise auf weitere, hier nicht ausdrücklich vorgesehene Merkmale sind unzulässig. Angaben wie Namen, Firmen- oder Markennamen dürfen verwendet werden, sofern sie keinen anpreisenden Charakter haben und die Verbraucherinnen und Verbraucher nicht irreführen. Andere wahrheitsgemäße und nachprüfbar Angaben, die nach geltendem Recht zulässig sind, dürfen ebenfalls verwendet werden, sofern sie dem Zweck und dem Inhalt dieser Produktspezifikation nicht entgegenstehen.

„Robiola di Roccaverano“ gelangt als ganzer, verpackter Käse mit Verschlussetikett in den Handel. Wird der Käse „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ unverpackt an Veredelungs- und/oder Reifungsbetriebe weitergegeben, die im Erzeugungsgebiet tätig sind, um die Reifung fortzusetzen, so ist ihm ein Dokument beizufügen, aus dem Folgendes hervorgeht: die Angabe „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“, die Anzahl der hergestellten Käse, die Nummer der jeweiligen EU-Logos und ihre fortlaufenden Nummern.

Das Logo der g. U. besteht aus einem stilisierten „R“: Dieses braune Bildzeichen beinhaltet einen mit Zinnen gekrönten Turm, der einem historischen Vorbild in Roccaverano nachempfunden ist; das ovale Auge des „R“ symbolisiert einen Käse mit der g. U. „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“, und die gelbe und grüne Füllung unter dem gebogenen Abstrich des „R“ erinnert an die Hänge und Wiesen der hügeligen Langa. Um dieses Symbol legt sich auf einem dunkelgrünen Ring in Großbuchstaben die weiße Aufschrift „Roccaverano“, die unten in der Mitte mit einer kleinen, gleichfalls weißen stilisierten Blume abgeschlossen wird. Das ganze Logo ist auf weißen Hintergrund gedruckt.



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

Das geografische Gebiet umfasst das Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden: Provinz Asti: Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole und Vesime; Provinz Alessandria: Cartosio, Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti und Spigno Monferrato.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheiten des geografischen Gebiets*

Der Boden ist lehmig mit Mergeluntergrund, in einigen Bereichen führten Absinkbewegungen zur Bildung charakteristischer Geröllböden mit sehr tiefer Lehmschicht und gutem Wasserspeichungsvermögen und einem sehr hohen Fruchtbarkeitsindex. Das typisch kontinentale Klima ist durch strenge Kälte, reichliche Schneefälle und abwechselnde Frost- und Tauperioden im Winter und einen raschen Übergang zu sommerlicher Hitze gegen Ende Juni gekennzeichnet. Die Niederschläge variieren kaum und liegen im Jahresdurchschnitt bei 300 mm, die geringsten Regenmengen fallen im Frühling und Sommer, in manchen Jahren herrscht ausgeprägte Trockenheit. Diese pedoklimatischen Bedingungen sorgen für die Erzeugung einer für Wiesen und Weiden typischen Futtermasse. Es handelt sich um artenreiche Wiesen, auf denen vor allem Gräser (ca. 75 %) und Leguminosen (ca.

25 %), aber auch zahlreiche Kräuter und Arzneipflanzen wachsen. Die wichtigsten Gräser sind Raygras (*Lolium* spp.) und Knäuelgras (*Dactylis glomerata*), Rotschwengelgräser (*Festuca* spp.), Rispengräser (*Poa* spp.), Ruchgras usw. Die häufigsten Leguminosen sind Bergklee (*Trifolium montanum*), Hornklee (*Lotus corniculatus*), Schafgarbe (*Achillea* spp.) usw. Unter den aromatischen Pflanzen und Duftpflanzen sind neben dem Ruchgras sämtliche Doldenblütler wie z. B. die Wilde Karotte (*Daucus carota carota*) zu nennen, außerdem Ackerkratzdistel (*Cirsium arvense*), Salbei (*Salvia officinalis*), Lavendel (*Lavandula latifolia*), viele Thymian-Arten (*Thymus* spp.), Weinraute (*Ruta graveolens*) und Wildrose (*Rosa canina canina*). Diese Futtermasse mit ihrem natürlichen Gleichgewicht von Nährstoffen wie Kohlenhydraten, Eiweißstoffen und Vitaminen liefert eine hochwertige Nahrung für die Ziegenbestände. Die Ziegen grasen auch in den Wäldern, die nicht nur schützende Wirkung für den Boden entfalten, sondern auch den Tieren Schutz vor der Hitze des Sommers bieten.

#### 5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Der kleine Weichkäse ohne Rinde verfügt über einen weißen Teig ohne Lochung. Seine Konsistenz reicht von cremig-teigig bis hin zu fest-kompakt. Er zergeht auf der Zunge und hinterlässt ein angenehmes Aroma und eine feine Note von grünem Gras und Arzneipflanzen sowie in einem späteren Reifestadium einen kräftigeren und würzigeren Geschmack nach gerösteten Haselnüssen und ein dezentes Ziegenaroma.

#### 5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g. U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g. g. A.)

Die besonderen Geschmacks- und Geruchseindrücke des „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ sind auf die Qualität der verwendeten Rohmilch zurückzuführen, die wiederum durch den Einsatz hochwertiger Futtermittel beeinflusst wird.

Die besonderen Eigenschaften der Flora mit den verschiedenen Düften und Aromen finden sich auch in der Milch wieder und verleihen „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ einen Wohlgeruch, durch den er sich von allen anderen Käsesorten unterscheidet.

In einer Handschrift von 1899, die die Unterschrift des Priesters Pistone trägt, ist die Geschichte der Pfarrgemeinde Roccaverano nebst zugehörigen Dörfern von 960 bis 1860 niedergeschrieben. Neben den historischen Aufzeichnungen von politischer Relevanz finden darin auch Aspekte des Wirtschaftslebens Erwähnung, die die Bedeutung des „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ bezeugen, so zum Beispiel die fünf Jahrmärkte, die alljährlich in der Gemeinde stattfanden. Bei diesen Gelegenheiten wurden die „exzellenten Robiola-Käse“ auch ins Ausland verkauft, was ausdrücklich vermerkt ist, denn bereits zu jener Zeit war Robiola nicht nur in Italien, sondern auch in Frankreich bekannt. Aus der Handschrift geht hervor, dass „Robiola“ schon damals nicht als irgendein beliebiger Käse betrachtet wurde, sondern dass er sich von allen anderen Käsesorten unterschied. „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ kann auch im Glas, in Öl eingelegt oder auf einem Strohbett bis zu sechs Monate aufbewahrt werden.

#### Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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](http://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 des Einzigen Dokuments gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Fundstelle der Produktspezifikation für einen Namen im Weinsektor**

(2022/C 397/12)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> innerhalb von zwei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Terras do Navia“

PGI-ES-02787

**Datum der Antragstellung: 23.7.2021**

**1. Einzutragender Name**

Terras do Navia

**2. Art der geografischen Angabe**

g. g. A. - geschützte geografische Angabe

**3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

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

1. *Weißweine*

**KURZBESCHREIBUNG**

Im Allgemeinen sind diese Weine frisch und geschmeidig am Gaumen, klar und leuchtend mit reinen Aromen, die ein gutes Bild der Trauben vermitteln, aus denen sie hergestellt werden. Sie weisen einen mäßigen Alkoholgehalt, blumige und fruchtige Aromen sowie einen ausgewogenen Säuregehalt auf.

Die Weißweine sind gelb mit grünlichen Tönen. Sie haben intensive Aromen von Blumen und reifen frischen Früchten und sind gut strukturiert, großzügig, frisch am Gaumen und weisen Zitrusnoten auf.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,5
Mindestgesamtsäure	5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	17,9
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	200

<sup>(1)</sup> ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

## 2. Rotweine

### KURZBESCHREIBUNG

Im Allgemeinen sind diese Weine frisch und geschmeidig am Gaumen, klar und leuchtend mit reinen Aromen, die ein gutes Bild der Trauben vermitteln, aus denen sie hergestellt werden. Sie weisen einen mäßigen Alkoholgehalt, blumige und fruchtige Aromen sowie einen ausgewogenen Säuregehalt auf.

Die Rotweine sind mittel- bis dunkelrot mit violetten Reflexen. Sie haben Aromen reifer Früchte (Brombeeren, Kirschen, Früchte des Erdbeerbaums und Cranbeeren), schmecken vor allem nach roten Früchten und sind im Abgang leicht tanninbetont. Aufgrund des ausgewogenen Verhältnisses zwischen Alkoholgehalt und Säure sind diese Weine für die Reifung in Holzfässern geeignet.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10
Mindestgesamtsäure	5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	17,9
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	150

## 5. Weinbereitungsverfahren

### a. Wesentliche önologische Verfahren

1.

#### Anbaumethode

Bei der Traubenernte müssen Erntekisten oder andere von der zuständigen Behörde zugelassene Behälter verwendet werden.

2.

#### Spezifisches önologisches Verfahren

Der Höchstsertrag bei der Weinerzeugung beträgt 68 Liter je 100 kg Trauben.

### b. Höchsterträge

1. WEIßWEINSORTEN

10 000 kg Trauben je Hektar

2.

68 Hektoliter je Hektar

3. ROTWEINSORTEN

8 000 kg Trauben je Hektar

4.

54,40 Hektoliter je Hektar

## 6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Die zur Herstellung der Weine verwendeten Trauben dürfen nur von Rebflächen im Erzeugungs- und Verarbeitungsgebiet stammen, das für die Traubenerzeugung geeignete Flächen umfasst. Das Gebiet erstreckt sich über die Gemeinden Cereixido, Lamas de Moreira, Monteseiro, San Martiño de Suarna, Vilabol de Suarna und Vilar da Cuiña

im Gemeindebezirk A Fonsagrada; die Gemeinden A Pobra de Navia, Barcia, Castañedo, Muñís, Mosteiro und A Ribeira im Gemeindebezirk Navia de Suarna und den gesamten Gemeindebezirk Negueira de Muñiz. Das gesamte Gebiet ist in der Provinz Lugo in der Autonomen Gemeinschaft Galicien gelegen.

Im Rechtssystem der Autonomen Gemeinschaft Galicien sind Gemeinden anerkannte örtliche Gebietseinheiten, die die Grundeinheiten eines Gemeindebezirks bilden. Ihre Grenzen auf der Karte sind genau festgelegt und stabil.

#### 7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

ALBARÍN BLANCO – BRANCO LEXÍTIMO

ALBARIÑO

BRANCELLAO

BRUÑAL – ALBARÍN TINTO

CAÍÑO BLANCO

CAÍÑO TINTO

GODELLO

LOUREIRA – LOUREIRO BLANCO

LOUREIRO TINTO

MENCÍA

MERENZAO – MARÍA ORDOÑA

TORRONTÉS

TREIXADURA

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

Der Antrag auf Eintragung dieser geografischen Angabe beruht auf der besonderen Qualität der Weine, die mit den nachstehend beschriebenen geografischen Verhältnissen rund um die Erzeugung verknüpft ist.

Das Klima des abgegrenzten Gebiets kann als maritim bis mediterran mit niedrigen Jahresdurchschnittstemperaturen eingestuft werden. Juli und August sind die wärmsten Monate mit einer Durchschnittstemperatur von 21 °C, erheblichen Temperaturschwankungen zwischen Nacht und Tag und besonders trockenen Sommern, was zu einem eher mediterranen Klima führt, wie das große Vorkommen von Erdbeer- und Korkbäumen zeigt. Januar ist der kälteste Monat mit einer Durchschnittstemperatur von 7,5 °C. Den nächstgelegenen Wetterstationen zufolge beläuft sich die geschätzte jährliche Niederschlagsmenge in einer Höhe von 450 m über dem Meeresspiegel auf 650 mm.

Innerhalb des abgegrenzten Gebiets liegt fast die gesamte für den Weinbau bestimmte Landfläche 200–500 m über dem Meeresspiegel und schmiegt sich an Berge, die über 1 000 Meter über dem Meeresspiegel liegen. Die überwiegend süd- und südwestlich ausgerichteten Rebflächen werden durch die Hänge der Ancares, das Uria-Gebirge und das Acebo-Gebirge im Norden abgeschirmt, die eine wichtige Barriere gegen den Seewind darstellen.

Die Böden sind größtenteils mäßig sauer und durchlässig, mit geringem Wasserrückhaltevermögen und begrenztem Gehalt an organischen Stoffen in der obersten Bodenschicht. Bei den meisten dieser Böden handelt es sich um alte Böden mit ausreichender Tiefe und guter Sonnenexposition, weshalb sie für den Weinbau geeignet sind.

Im Hinblick auf die Geologie besteht das Navia-Becken aus Metasedimenten aus dem Jungpaläozoikum, wobei Sandstein und Schiefer überwiegen. Das Gesteinssubstrat besteht weitestgehend aus Schiefer, Quarzit und Oberflächengranit der variskischen Phase und schwach metamorphem Sedimentgestein. Aufgrund des mäßigen Anteils an groben Bestandteilen sind die Böden sehr durchlässig und leicht zu bearbeiten. Sie sind leicht und lehmig oder sandig und weisen eine gute Entwässerung und ausreichende Belüftung auf.

Im Allgemeinen sind die Weine klar, leuchtend, frisch und glatt mit blumigen und fruchtigen Aromen und einem mäßigen Alkoholgehalt und damit harmonisierendem Säuregehalt. Die Weißweine sind gelb mit grünlichen Tönen. Sie haben intensive Aromen von Blumen sowie reifen frischen Früchten, sind strukturiert, großzügig, frisch im Mund und weisen Zitrusnoten im Abgang auf. Die Rotweine sind mittel- bis dunkelrot mit violetten Reflexen. Sie haben Aromen reifer Früchte, schmecken vor allem nach roten Früchten und sind im Abgang leicht tanninbetont.

Diese Weine spiegeln die Auswirkungen der Temperatur, der Niederschläge und der Anbaubedingungen in dem Gebiet genau wider. Hinzu kommt der menschliche Einfluss, der sich wie folgt gestaltet:

- die Anpflanzung von Reben in Gebieten mit guter Exposition, mit warmen, durchlässigen und wenig organischen Böden, wie sie für dieses geografische Gebiet typisch sind. Bei den traditionellen Erziehungs- und Schnittmethoden wurden Reben mit niedrigem Goblet-Schnitt erzogen. Zusammen mit einer Stütze aus Holz und einer mittleren Pflanzdichte ermöglicht dies eine bessere Anpassung an das lokale Umfeld, was zu ausgewogenen und harmonischen Weinen führt, die einen ausgezeichneten aromatischen Ausdruck und eine gute Haltbarkeit aufweisen;
- die Wahl lokal angepasster einheimischer Sorten, die in anderen Weinbaugebieten allesamt schwer zu finden sind. Branco Lexítimo verdient besondere Erwähnung, da sie ihr volles Potenzial in diesem Gebiet ausschöpft. Ihr ausgewogener Säure- und Alkoholgehalt mit einer Fülle von Terpenen verleiht den Weißweinen ihre hohe Intensität und ihre aromatische Qualität. Die unter den roten Rebsorten hervorstechende Sorte ist Merenzao, auch wenn sie nicht auf dem Großteil der Fläche angebaut wird. An diesem Standort kann sie ihr volles Potenzial entfalten und Weine mit hoher Farbintensität erzeugen, die ihre Finesse behalten und einen sehr stabilen Säuregehalt, ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Apfel- und Weinsäure, einen angemessenen Alkoholgehalt und eine hohe Menge an Anthocyanen aufweisen;
- die Verwendung von Erntekisten oder anderen von der zuständigen Behörde zugelassenen Behältnissen, die für die Erhaltung der Qualität der Trauben während des Transports vom Weinberg zur Kellerei unerlässlich sind, wodurch die Gefahr einer unkontrollierten Mazeration oder Gärung verringert wird, die die organoleptischen Eigenschaften der Weine beeinträchtigt.

Was den Einfluss der natürlichen Anbauumgebung betrifft, so ist auf das maritime Klima des Gebiets hinzuweisen, das Anklänge des mediterranen Klimas mit besonders trockenen Sommern und erheblichen Temperaturschwankungen zwischen Nacht und Tag aufweist. Dies wirkt sich unmittelbar auf die Akkumulation von Sekundärmetaboliten aus, die die Qualität der Trauben beeinflussen, wie z. B. phenolhaltige und flüchtige Verbindungen, die zur Ausprägung der Farbe, des Aromas und des Geschmacks und damit der Qualität der Trauben und des Weins beitragen.

Darüber hinaus sind die Temperaturen in diesem Gebiet in der Vegetationsperiode aufgrund einer guten Sonneneinstrahlung relativ hoch, was sich sehr positiv auf die Photosynthese auswirkt, wodurch wiederum der Zuckergehalt der Trauben erhöht wird. Das Gebiet zeichnet sich auch durch erhebliche Temperaturschwankungen aus, die die Ansammlung von Anthocyanen und Terpenen in den Trauben erleichtern.

Die Exposition und Ausrichtung der Hänge sind ein entscheidender Faktor, da sie es ermöglichen, Reben unter schwierigen klimatischen Bedingungen anzubauen und die Qualität der Ernte zu verbessern. Im geografischen Gebiet ist eine süd-südwestliche Ausrichtung für die Qualität der Trauben und des Weins ideal. Auch die Berge wirken sich positiv aus, da sie eine Barriere bilden, die das Gebiet vor Seewinden schützt.

Die Höhenlagen, in denen die Reben angebaut werden, ist insofern von Bedeutung, als hohe Lagen mit niedrigen Lufttemperaturen zusammenhängen, die die phenolische Reife der Beeren beeinflussen.

In Bezug auf den Boden sind die idealen Bedingungen für den Anbau von Reben tiefe, gut entwässerte Böden mit mäßiger Fruchtbarkeit und mäßiger Wasserrückhaltefähigkeit, was den Bedingungen in diesem Gebiet entspricht. Die Böden sind zudem säuerlich, und die in dem Gebiet angebauten Rebsorten sind gut an diese Bodenart angepasst.

Zusammenfassend sind die besonderen Merkmale der Weine aus diesem Gebiet auf das jahrhundertealte Fachwissen der lokalen Winzer zurückzuführen, die im Laufe der Jahre die Rebsorten ausgewählt haben, die für diese besondere natürliche Umgebung am besten geeignet sind, und die geeignetsten Anbautechniken entwickelt haben. Die unter diese g. g. A. fallenden Rebsorten, die traditionell im Erzeugungsgelände angebaut werden, aber in anderen Weinbaugebieten weit weniger verbreitet sind, verleihen den aus ihnen erzeugten Weinen besondere Qualitätsmerkmale und besondere Eigenschaften. Verschiedene Studien, die an den betreffenden Sorten durchgeführt wurden, haben gezeigt, dass sie ein hohes aromatisches Potenzial aufweisen, das insbesondere bei den weißen Sorten durch Terpene gekennzeichnet ist.

## 9. Weitere wesentliche Bedingungen

Rechtsrahmen

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung

Die Weine müssen in dem abgegrenzten geografischen Erzeugungsgebiet erzeugt und abgefüllt werden. Der Transport und die Abfüllung des Weins außerhalb des Weinbereitungsgebiets würde seine Qualität beeinträchtigen, da er Oxidation und Reduktion, Temperaturschwankungen und anderen Einflüssen ausgesetzt sein könnte. Je weiter der Wein transportiert wird, desto größer ist dieses Risiko. Durch das Abfüllen im Ursprungsgebiet bleiben die Merkmale und die Qualität des Erzeugnisses erhalten. Dieser Umstand in Verbindung mit der über viele Jahre von den örtlichen Erzeugern angesammelten Erfahrung und dem tiefen Wissen über die besonderen Eigenschaften des Weins macht das Abfüllen im Ursprungsgebiet erforderlich, um alle physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften des Weins zu bewahren.

Rechtsrahmen

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung

Alle Flaschen müssen ein nummeriertes, von der Kontrollbehörde ausgestelltes Zertifizierungsetikett tragen, das direkt in der Weinkellerei angebracht werden muss. Dieses Etikett muss das Logo der geografischen Angabe enthalten.

### Link zur Produktspezifikation

[https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/productos/en-tramitacion/Pliego-Condicion-Terras-do-Navia-mayo\\_2022.pdf](https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/productos/en-tramitacion/Pliego-Condicion-Terras-do-Navia-mayo_2022.pdf)

---

**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 397/13)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> innerhalb von drei Monaten ab dem Datum 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**

„Estepa“

EU-Nr.: PDO-ES-0341-AM02 – 15.11.2021

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

**1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Estepa“ [Regulierungsausschuss für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Estepa“] Anschrift: Polígono Industrial Sierra Sur, Avda. del Mantecado 7, 41560 Estepa (Sevilla), Tel.: 955912630–607436353, E-Mail: secretaria@doestepa.es

Der Regulierungsausschuss für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Estepa“ ist gemäß Artikel 13 Absatz 2 Buchstabe a des Gesetzes Nr. 2/2011 der Regierung Andalusiens vom 25. März 2011 über Fischerei und Lebensmittelqualität rechtsfähig und berechtigt, diesen Änderungsantrag zu stellen.

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

**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

**4. Art der Änderung(en)**

- 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.

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

## 5. Änderung(en):

5.1. In Abschnitt B. Physikalisch-chemische und organoleptische Merkmale der Öle der Produktspezifikation und in Punkt 3.2 des Einzigsten Dokuments (Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt), werden folgende Änderungen vorgenommen:

— Hinzufügung des Analyseverfahrens K<sub>268</sub>

K<sub>270</sub> oder K<sub>268</sub>: ≤ 0,18

Begründung:

Das Analyseverfahren K<sub>268</sub> ist gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission vom 11. Juli 1991 über die Merkmale von Olivenölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung als dem Verfahren K<sub>270</sub>, auf das derzeit in der Produktspezifikation verwiesen wird, gleichwertig anzusehen <sup>(2)</sup>.

— Hinzufügung der Werte 2/1, 2/2, 2/6, 3/1, 3/2, 3/6, 4/1, 4/2, 4/3, 4/4, 4/5, 4/6, 4/7, 4/8, 4/9, 4/10, 5/1, 5/2, 5/3, 5/4, 5/5, 5/6, 5/7, 5/8, 5/9, 5/10, 6/1, 6/2, 6/3, 6/4, 6/5, 6/6, 6/7, 6/8, 6/9, 6/10, 7/1, 7/2, 7/3, 7/4, 7/5, 7/6, 7/7, 7/8, 7/9 und 7/10 auf der pH-Farbskala von Bromthymolblau

Begründung:

Mit der Einführung dieser neuen Werte wird die Produktspezifikation angepasst, um die nativen Olivenöle extra zu erfassen, die im geografischen Gebiet der g. U. „Estepa“ aufgrund neuer Pflanzungen und des Klimawandels erzeugt werden, die von hervorragender Qualität sind, derzeit aber nicht in der Farbskala enthalten sind und daher die Bezeichnung nicht tragen dürfen.

— Neue Maßeinheiten für Polyphenole und Tocopherole und korrekte Definition der Analyseverfahren

Polyphenole: ≥ 405 mg/kg für alle Arten von Ölen, ausgenommen sortenreines Öl der Sorte Arbequina: ≥ 250 mg/kg.

Tocopherole: ≤ 261,1 mg/kg.

Analyseverfahren

Polyphenole: Flüssigchromatografie mit UV-DA-Detektor (mg/kg) oder Kolorimetrie mit Ultraviolett-Spektralphotometrie, gemessen in mg/kg in Koffeinsäure.

Tocopherole: Flüssigchromatografie mit Fluoreszenzdetektor (mg/kg).

Begründung:

Die derzeitige Maßeinheit für Polyphenole und Tocopherole (ppm) wird durch das Äquivalent mg/kg ersetzt, das in den Rechtsvorschriften und der wissenschaftlichen Literatur am häufigsten verwendet wird.

— Anpassung der prozentualen Anteile der Olivensorten an Ölen, die Mischungen aus Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual und Lechín de Sevilla darstellen.

Wortlaut in der derzeitigen Produktspezifikation:

— Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual und Lechín de Sevilla:

— Hojiblanca: mindestens 35 %

— Arbequina: mindestens 15 %

— Übrige Sorten: mindestens 5 %.

Geänderte Produktspezifikation:

— Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual und Lechín de Sevilla:

Oliven der Sorte Hojiblanca, die ausschließlich im November geerntet wurden, müssen mindestens 35 % ausmachen.

Begründung:

Die derzeitigen Mindestanteile der Nebensorten (Arbequina, Manzanilla, Picual und Lechín) sollte gestrichen werden, weil sie sich kaum auf die organoleptischen Eigenschaften des Öls auswirken und die Einhaltung der Vorgaben nur schwer kontrolliert werden kann. Bestimmend für die Merkmale des Öls sind die frühe Ernte von Hojiblanca-Oliven im November und die Tatsache, dass diese Sorte mehr als 35 % der Mischung ausmacht; die anderen Sorten tragen lediglich aromatische Nuancen bei.

<sup>(2)</sup> ABl. L 248 vom 5.9.1991, S. 1.

- 5.2. *In Abschnitt C. Geografisches Gebiet der Produktspezifikation und in Punkt 4 des Einzigsten Dokuments wird die konkrete Abgrenzung des geografischen Gebiets wie folgt geändert:*

Das geografische Gebiet wird um die benachbarte Gemeinde Martín de la Jara und eine Reihe von Flurstücken der Gemeinden Écija (33, 34, 35, 36, 37 und 38) und Osuna (17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 96, 97, 102, 104 und 105) erweitert.

Begründung:

Das geografische Gebiet der g. U. „Estepa“ sollte erweitert werden, da die in den betreffenden Gemeinden angebauten Olivenbaumsorten und ihre Klima-, Boden- und Bewirtschaftungsbedingungen denen des bestehenden Gebiets ähnlich sind, sodass der ursächliche Zusammenhang und die Merkmale der nativen Olivenöle extra mit der g. U. „Estepa“ erhalten bleiben.

- 5.3. *Abschnitt D. Ursprungsnachweis der Produktspezifikation, wird wie folgt geändert:*

In Punkt 1 Absatz 3 werden die Worte „Vor und während des Wirtschaftsjahres...“ durch die Worte „Im Laufe des Jahres...“ ersetzt.

In Punkt 4 Absatz 4 wird der Wortlaut „vom Labor erteilte Genehmigung“ durch den korrekteren Wortlaut „Genehmigung durch das für die Qualität oder die Leitung der Mühle zuständige Personal“ ersetzt.

Darüber hinaus werden die Absätze 5 und 6 wie folgt ersetzt, da im bestehenden Text Prozesse beschrieben werden, die eine Reihe papiergestützter Aufgaben umfassen, die verwendet wurden, als das IT-System und die Mittel zur Rückverfolgbarkeit weniger fortgeschritten und digitalisiert waren:

„Die Qualitäts- und Laborabteilung legt die Zusammensetzung der Partie fest, wobei für jede Referenz in der Partie die Kilozahl anzugeben ist. Die Verbringung jeder Partie von der Mühle zur Verpackungsanlage wird in einem computergestützten Rückverfolgungssystem erfasst.

Um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten, werden der Ort, die Kennung, die Registrierung und die Kennzeichnung des nativen Olivenöls extra in den Lagern der kombinierten Mühlen- und Verpackungsanlage nach einem computergestützten Rückverfolgbarkeitsverfahren erfasst.“

In Punkt 5 wird der Wortlaut „Die Anzahl der vom Regulierungsausschuss ausgestellten Zertifizierungsetiketten...“ ersetzt durch „Die Anzahl der vom Regulierungsausschuss ausgestellten oder vergebenen Zertifizierungsetiketten...“.

- 5.4. *In Abschnitt E. Herstellungsverfahren a.1) Ernte der Produktspezifikation werden folgende Ausnahmen von den Vorschriften hinzugefügt:*

Wortlaut in der derzeitigen Produktspezifikation:

Die Ernte kann für Arbequina-Oliven bis zum 30. Dezember und für die anderen Sorten bis zum 15. Januar verlängert werden.

Geänderte Produktspezifikation:

Die Ernte findet für Arbequina-Oliven bis zum 30. Dezember und für die anderen Sorten bis zum 15. Januar statt. Dieser Zeitraum kann bis zum 31. Januar verlängert werden, falls die Witterungsbedingungen die Ernte verhindern oder es zu einer drastischen Steigerung der Erntemenge kommt, sodass die festgelegten Fristen nicht eingehalten werden können. Der Regulierungsausschuss muss jede Verlängerung des Erntezeitraums der Oliven genehmigen und alle Marktteilnehmer informieren.

Begründung:

Der Erntezeitraum der Oliven sollte bis zum 31. Januar verlängert werden, da feststeht, dass natives Olivenöl extra der in der Produktspezifikation vorgeschriebenen Qualität in Bezug auf seine physikalisch-chemischen und organoleptischen Merkmale mit bis zu diesem Zeitpunkt geernteten Oliven erzeugt werden kann. Der Regulierungsausschuss muss eine solche Verlängerung genehmigen, falls die Witterungsbedingungen die Ernte verhindern oder es zu einer drastischen Steigerung der Erntemenge kommt, und alle Marktteilnehmer vorab darüber informieren.

## EINZIGES DOKUMENT

## „Estepa“

EU-Nr.: PDO-ES-0341-AM02 – 15.11.2021

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

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

„Estepa“

## 2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

## 3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

## 3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.5. Fette (Butter, Margarine, Öle usw.)

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

Natives Olivenöl extra, das aus der Frucht des Olivenbaums (*Olea Europea L.*) der folgenden Sorten gewonnen wird, aus denen vier Arten von nativem Olivenöl extra hergestellt werden:

— Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual und Lechín de Sevilla

— Hojiblanca und Arbequina

— Hojiblanca

— Arbequina

Alle nativen Olivenöle extra werden ausschließlich durch mechanische oder physikalische Verfahren gewonnen, die keine qualitative Verfälschung des Öls bewirken und die den Geschmack, das Aroma und die Merkmale der Frucht, aus der sie gewonnen werden, wahren.

Die Oliven stammen von den zugelassenen Sorten und werden direkt vom Baum in dem Reifegrad geerntet, bei dem sich Öle mit der typischen Fruchtigkeit gewinnen lassen.

Die Ursprungsbezeichnung darf nur für native Olivenöle extra verwendet werden, die nach ihrer Reifung in Kellern folgende Anforderungen erfüllen:

Median der Fruchtigkeit:  $\geq 4,5$ Median der Bitterkeit:  $\geq 3$  und  $\leq 6$ Median der Schärfe:  $\geq 3$  und  $\leq 6$ Säuregehalt (%):  $\leq 0,3$ Peroxidzahl (mEq O<sub>2</sub>/kg):  $\leq 15$ UV-Absorption (K<sub>270</sub> oder K<sub>268</sub>):  $\leq 0,18$  mEq Aktivsauerstoff je Kilogramm Ölnatürliche Antioxidantien, Polyphenole (% Koffeinsäure):  $\geq 405$  (mg/kg)natürliche Antioxidantien, Polyphenole (% Koffeinsäure) der Arbequina-Oliven:  $\geq 250$  (mg/kg)

Oxidationsbeständigkeit (Rancimat-Wert) gemessen in Stunden (bei 100 °C oder 120 °C mit einem Luftstrom von 10 l/h):  $\geq 43,6$  h bei 100 °C und  $\geq 7$  h bei 120 °C

Tocopherole:  $\leq 261,1$  mg/kg.

Die Farbe des Öls kann zwischen den folgenden Werten auf der pH-Farbskala von Bromthymolblau variieren: 2/1, 2/2, 2/3, 2/4, 2/5, 2/6, 3/1, 3/2, 3/3, 3/4, 3/5, 3/6, 4/1, 4/2, 4/3, 4/4, 4/5, 4/6, 4/7, 4/8, 4/9, 4/10, 5/1, 5/2, 5/3, 5/4, 5/5, 5/6, 5/7, 5/8, 5/9, 5/10, 6/1, 6/2, 6/3, 6/4, 6/5, 6/6, 6/7, 6/8, 6/9, 6/10, 7/1, 7/2, 7/3, 7/4, 7/5, 7/6, 7/7, 7/8, 7/9 und 7/10.

Aufgrund der frühen Ernte haben diese Öle eine Fruchtigkeit, die eher der grünen als der reifen Olive entspricht, im Allgemeinen zwischen grün und reif.

Je nach Sorte müssen die verwendeten Öle verschiedene Eigenschaften aufweisen:

— Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual und Lechín de Sevilla

Oliven der Sorte Hojiblanca, die ausschließlich im November geerntet wurden, müssen mindestens 35 % ausmachen.

Diese Art weist eine Fruchtigkeit grüner Oliven von mittlerer Intensität auf, die eher der grünen als der reifen Olive entspricht. Die Bitterkeit und Schärfe des Geschmacks entsprechen den typischen Werten von Ölen, die zu Saisonbeginn gewonnen werden.

— Hojiblanca und Arbequina

Der Anteil der Sorten im Öl muss zwischen 20 % und 80 % natives Olivenöl extra der Sorte Hojiblanca und zwischen 80 % und 20 % der Sorte Arbequina betragen.

Diese Art weist eine Fruchtigkeit grüner Oliven auf, die eher der grünen als der reifen Olive entspricht. Die Bitterkeit und Schärfe des Geschmacks entsprechen den typischen Werten von Ölen, die zu Saisonbeginn gewonnen werden.

— Hojiblanca

Der Anteil der Sorte im Öl beträgt 100 % natives Olivenöl extra der Sorte Hojiblanca.

Diese Art weist eine Fruchtigkeit grüner Oliven auf, die eher der grünen als der reifen Olive entspricht.

Die Bitterkeit und Schärfe des Geschmacks entsprechen den typischen Werten von Ölen, die zu Saisonbeginn gewonnen werden.

— Arbequina

Der Anteil der Sorte im Öl beträgt 100 % natives Olivenöl extra der Sorte Arbequina.

Das native Olivenöl extra der Sorte Arbequina mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Estepa“ weist die Fruchtigkeit grüner Oliven auf, die eher der grünen als der reifen Olive entspricht, mit einem ausgewogenen Geschmackseindruck von Bitterkeit und Schärfe.

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

Entfällt.

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

Olivenanbau und Ölerzeugung.

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

Entfällt.

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

Die Etiketten und Zertifizierungsetiketten müssen die Angabe „Geschützte Ursprungsbezeichnung Estepa“ (*Denominación de Origen Protegida „Estepa“*) tragen.

Die Handelsetiketten der jeweiligen registrierten Firma müssen vom Regulierungsausschuss genehmigt werden.

Jede Art von Verpackung, in der das Öl für den Verbrauchermarkt vertrieben wird, muss mit einem Garantiesiegel und einem nummerierten und vom Regulierungsausschuss ausgegebenen Etikett oder Zertifizierungsetikett gemäß den Vorgaben des in dem jeweiligen Lager, der jeweiligen Ölmühle oder dem jeweiligen Abfüllbetrieb ausgehängten Qualitäts- und Verfahrenshandbuchs versehen werden und so gestaltet sein, dass keine Wiederverwendung möglich ist.

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

Das Gebiet umfasst zwölf ganze Gemeinden in der Provinz Sevilla – Aguadulce, Badolatosa, Casariche, Estepa, Gilena, Herrera, Lora de Estepa, Marinaleda, Pedrera, La Roda de Andalucía, El Rubio und Martín de Jara – sowie die Flurstücke 33–38 der Gemeinde Écija, die Flurstücke 17–33, 96, 97, 102, 104 und 105 der Gemeinde Osuna und Grundstücke in einer Gemeinde in der Provinz Córdoba: Puente Genil, genauer das unter dem Namen Miragenil bekannte Gebiet.

## 5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

### 5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Der hohe Anteil kalkhaltiger Böden im geografischen Gebiet, der Wassermangel im Estepa-Gebiet und ein Kontinentalklima mit heißen Sommern und kalten Wintern gestatten eine schnellere Reifung der Oliven.

In einschlägigen Studien wurde festgestellt, dass diese Art von Boden eine höhere Konzentration von Antioxidationsmitteln ermöglicht, die unter Ernährungsgesichtspunkten von besonderem Interesse sind, nämlich von Tocopherolen, insbesondere Alpha-Tocopherol, dem mit Abstand wichtigsten Antioxidationsmittel (> 90 %).

Diese einmaligen geografischen Gegebenheiten sowie die Tatsache, dass im Estepa-Gebiet traditionell etwa 30 % der Gesamtolivenproduktion auf Tafeloliven entfallen, bewirkt, dass die Ernte traditionell sehr früh beginnt, weil die Oliven aufgrund der Boden- und Klimabedingungen schneller reifen. Anbaubedingt laufen die Erntearbeiten bei für den Verzehr und für die Ölgewinnung aus bestimmten Oliven nicht parallel, sondern sie überlappen sich, sodass im September mit dem Einbringen der Tafeloliven begonnen wird, und die Ernte mit dem Einbringen der für die Ölgewinnung bestimmten Oliven fortgesetzt wird.

Als Resultat dieser Verfahren werden Öle gewonnen, die chemische und organoleptische Besonderheiten aufweisen.

## 5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

- Typisch für die Öle der g.U. „Estepa“ ist die besondere Bitterkeit mit einem Median zwischen 3 und 6.
- Ihre verlangte Fruchtigkeit ist mit mehr als 4,5 eine der höchsten in der Europäischen Union.
- Die Öle haben einen höheren Gehalt an Phenolverbindungen als andere Sorten und als dieselben Sorten aus anderen Gebieten.
- Die Oxidationsbeständigkeit ist sehr hoch.
- Das Olivenöl hat einen hohen Gehalt an Farbstoffen (Chlorophylle und Carotine) (ph-Farbskala von Bromthymolblau).

## 5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g. U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g. g. A.)*

Zwei Faktoren sind maßgeblich, zum einen das natürliche Ökosystem, in dem sich die Bäume entwickeln, und zum anderen der Faktor Mensch. Diese agrologischen Faktoren tragen zu dem in der Produktspezifikation vorgegebenen höheren Polyphenol- und Tocopherolgehalt bei.

Die Böden der geografischen Region enthalten wenig organisches Material, die Landschaft ist vom Kalkstein geprägt, der die Wahl der angebauten Kulturen beeinflusst. In diesem Fall werden Ölbäume von genügsamen, widerstandsfähigen Sorten angepflanzt, die besser als jede andere Pflanze oder Sorte für diese Böden geeignet sind. Dies zeigt sich deutlich darin, dass 95 % der landwirtschaftlichen Fläche des Estepa-Gebiets aus Olivenhainen bestehen.

Die Tatsache, dass ein großer Teil der Olivenhaine, namentlich der Sorte Hojiblanca, aber auch der anderen zugelassenen Sorten, auf kalkhaltigem Boden wächst, führt aufgrund der Merkmale diese Sorten dazu, dass Oliven mit sehr charakteristischem – fruchtigerem – Geschmack erzeugt werden.

Konkret wurde in einschlägigen Studien festgestellt, dass diese Art von Kalkboden eine höhere Konzentration eines Antioxidationsmittels (Tocopherole) ermöglicht, das unter Ernährungsgesichtspunkten von besonderem Interesse ist.

Ein weiterer natürlicher und merkmalsprägender Faktor für die Öle sind die lokalen Klimabedingungen, denn die Wasserknappheit im Estepa-Gebiet beeinflusst durch den Wasserstress die Bitterkeit des aus den Oliven dieses Gebiets hergestellten Öls, weshalb dieses bitterer ist als Öle aus anderen Regionen, selbst wenn diese aus denselben Sorten gewonnen werden.

Die geringe Niederschlagsmenge bewirkt in Verbindung mit den klimatischen Bedingungen in Form von Sommern, die milder sind als in den Nachbarregionen mit eindeutigem Kontinentalklima, eine raschere Reifung der Oliven und somit eine Beschleunigung der Ernte.

Schließlich nimmt auch der Faktor Mensch wesentlichen Einfluss. Die Tatsache, dass im Estepa-Gebiet traditionell etwa 30 % der Gesamtolivenproduktion auf Tafeloliven entfallen, bewirkt, dass die Ernte traditionell früher beginnt als in jedem anderen Anbauggebiet weltweit, weil die Oliven aufgrund der Boden- und Klimabedingungen schneller reifen. Anbaubedingt laufen die Erntearbeiten bei für den Verzehr und für die Ölgewinnung aus bestimmten Oliven nicht parallel, sondern sie überlappen sich, sodass im September mit dem Einbringen der Tafeloliven begonnen wird, und die Ernte mit dem Einbringen der für die Ölgewinnung bestimmten Oliven fortgesetzt wird.

Als Resultat dieser Verfahren werden Öle gewonnen, die chemische und organoleptische Besonderheiten aufweisen.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

<https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PliegoEstepamodificado2.pdf>

oder auf der Homepage des Regionalministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und nachhaltige Entwicklung (<https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>): Áreas de actividad [Tätigkeitsbereiche] > Industrias y Cadena Agroalimentarias [Agrarlebensmittelindustrie und -kette] > Calidad [Qualität] > Denominaciones de Calidad [Qualitätsregelungen] > Aceite de Oliva Virgen Extra [Natives Olivenöl extra].

---

**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 397/14)

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

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

**„Odobesti“**

**PDO-RO-A1586-AM02**

**Datum der Mitteilung: 21.7.2022**

**BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG**

**Aufnahme von fakultativen Angaben bei der Kennzeichnung**

Die Spezifikation wurde durch zusätzliche Bestimmungen über fakultative Angaben bei der Kennzeichnung von Weinen ergänzt, die sich auf bestimmte Erzeugungsverfahren beziehen (Verwendung von Begriffen zur Angabe von weltweit angewandten Weinerzeugungsverfahren, die den Weinen besondere sensorische Eigenschaften verleihen, die für den Verbraucher in Bezug auf Qualität, Ausbau und Reifung relevant sind).

Kapitel VI der Spezifikation und Punkt 9 des Einziges Dokuments werden geändert.

EINZIGES DOKUMENT

**1. Name(n)**

Odobesti

**2. Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

**3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

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

1. *Analytische und organoleptische Merkmale - Weiß-/Roséweine*

**KURZBESCHREIBUNG**

Die Weißweine tragen das besondere Gepräge des Gebiets und weisen blumige, süße Noten sowie Noten von exotischen Früchten oder Zitrusfrüchten auf. Manche Weine haben eine mittlere oder hohe Säure, eine ausgeprägte Frische, eine Aromenpalette von ausgeprägten grasigen Nuancen bis zu süßlichen Aromen tropischer Früchte, häufig mit dem Aroma von Weinblüten.

Die Weißweine sind fein, aromatisch neutral, mit Apfelaromen, blumigen Noten (Fetească regală), dem Aroma von süßen Rosen, im Alter ergänzt durch Nuancen von Moschus, Rosinen, Honig (Tămâioasă românească) oder Zitrus- und Grasnoten, die dem Wein Lebhaftigkeit und Frische verleihen, begleitet von blumigen Aromen und dezenten Noten von frischem Obst (Crămposie).

(\*) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.)	15,00
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9,00
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	200

## 2. Analytische und organoleptische Merkmale - Rotweine

### KURZBESCHREIBUNG

Die Rotweine sind durch eine verstärkte Anreicherung farbiger Tannine und eine Aromenkonzentration gekennzeichnet mit fruchtigen Noten, einer guten Balance aufgrund der Akkumulierung von Zuckern, langem Abgang, Zartheit und frischen Noten.

Die Rotweine weisen verschiedene Aromen von sonnengetrockneten Pflaumen (Fetească neagră) auf, mit einem Aromenpotenzial von anfänglich Unterholz- und wilden Nuancen über Aromen von grünem Paprika, dann mit Noten von überreifen Trauben und schwarzen Johannisbeeren (Cabernet Sauvignon) oder den Merkmalen von reifen Kirschen und roten Früchten, im Alter mit Aromen von Rosinen, Tabak oder schwarzem Pfeffer.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.)	15,00
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9,00
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	150

## 5. Önologische verfahren

### 5.1. Spezifische önologische Verfahren

#### 1. Anbaumerkmale und -methoden

##### Anbaumethode

- mindestens 3 300 Rebstöcke/ha auf bestehenden Rebflächen.
- Erziehungsform vom Erzeuger nach Maßgabe der Sorte und der bodenklimatischen Bedingungen gewählt.

### 5.2. Höchsterträge

1. Sauvignon, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Traminer alb, Tămăioasă românească, Traminer roz  
15 000 kg Trauben je Hektar
2. Aligote, Șarba, Băbească Gri, Chardonnay, Fetească albă, Frâncușă, Riesling de Rhin, Donaris  
16 500 kg Trauben je Hektar

3. Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot  
17 500 kg Trauben je Hektar
4. Fetească Regală, Crâmpoșie selecționată, Mustoasă de Măderat, Riesling Italian, Galbenă de Odobești  
19 000 kg Trauben je Hektar
5. Crâmpoșie, Furmint, Muscadelle, Grasă de Cotnari, Semillon  
19 000 kg Trauben je Hektar
6. Plăvaie, Băbească Neagră, Codană, Syrah, Sangiovese, Barbera, Nebbiolo, Zweigelt  
21 500 kg Trauben je Hektar
7. Sauvignon, Pinot Gris, Muscat Ottonel, Traminer alb, Tămâioasă românească, Traminer roz  
115 Hektoliter je Hektar
8. Aligote, Șarba, Băbească Gri, Chardonnay, Fetească albă, Frâncușă, Riesling de Rhin, Donaris  
127 Hektoliter je Hektar
9. Weißweinbereitung aus den Sorten: Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot  
135 Hektoliter je Hektar
10. Fetească Regală, Crâmpoșie selecționată, Mustoasă de Măderat, Riesling Italian, Galbenă de Odobești  
146 Hektoliter je Hektar
11. Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot  
129 Hektoliter je Hektar
12. Crâmpoșie, Furmint, Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon  
146 Hektoliter je Hektar
13. Plăvaie  
165 Hektoliter je Hektar
14. Băbească Neagră, Codană, Syrah, Sangiovese, Barbera, Nebbiolo, Zweigelt  
159 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Kreis Vrancea

- Stadt Odobești - das Dorf Unirea;
- Gemeinde Jariștea - die Dörfer Jariștea, Pădureni, Scânteia, Vărsătura;
- Gemeinde Bolotești - die Dörfer Bolotești, Pietroasa, Vităneștii de sub Măgură, Găgești, Putna, Ivăncești
- Gemeinde Broșteni - die Dörfer Broșteni, Pitulușa, Arva

7. **Keltertraubensorte(n)**

Aligoté B - Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Barbera N

Babeasca gri G

Băbească neagră N - Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Codană N

Crâmpoșie B  
Crâmpoșie selecționată B  
Donaris B  
Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka, Leanka  
Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii  
Fetească regală B – Königliche Mädchentraube, Königsast, Kiralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal  
Frâncușă B - Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creată  
Furmint B - Furmin, Şom szalai, Szegszőlő  
Galbenă de Odobești B - Galbenă de Căpățanu, Galbenă Uriașă, Galbenă  
Grasă de Cotnari B - Dicktraube, Grasă, Kövérszőlő  
Merlot N - Bigney rouge  
Muscadelle B - Moscatello bianco, Mouscadet doux  
Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc  
Mustoasă de Măderat B - Lampau, Lampor, Mustafer, Mustos Fehér, Strafraube  
Nebbiolo N  
Pinot Gris G – Affumé, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer  
Pinot Noir N - Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir  
Pinot noir N - Spätburgunder, Pinot nero  
Plăvaie B - Bălană, Plăvană, Poamă bălaie  
Riesling de Rhin B - Weisser Riesling, White Riesling  
Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling  
Sangiovese N - Brunello di Montalcino, Morellino  
Sauvignon B - Sauvignon verde  
Syrah N - Shiraz, Petit Syrah  
Sémillon B - Semillon blanc  
Traminer roz Rs – Rosetraminer, Savagnin rosé, Gewürztraminer  
Traminer aromat alb B  
Tămâioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petits grains  
Tămâioasă românească B – Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka  
Zweigelt N - Blauerzweigelt, Negru de Zweigelt, Zweigelt blau  
Șarba B

## 8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Angaben zum geografischen Gebiet

Lithologisches Substrat: proluvial-deluviale Sande und Schotter, bedeckt mit einer Schicht von Lössablagerungen. Das Ganze bildet einen detritischen Komplex aus dem Pleistozän, der auf sich abwechselnden Schichten von Meeresmergel, -tonen und -sanden aus dem Pliozän ruht.

Relief: eine einheitliche Stufe von deluvial-proluvialem Glacis mit relativ einheitlicher Neigung von 300 m im Westen und 100 m im Osten, vom Fuß des Abhangs der Măgura Odobești bis zum Kamm des Abhangs, der die Verbindung zur rumänischen Tiefebene bildet. Geomorphologisch ist das Gebiet durch breite, parallele Riedel mit West-Ost-Ausrichtung gekennzeichnet. Die morphometrischen Höhen- und Expositionsunterschiede ermöglichen den Anbau einer großen Vielfalt von Rebsorten.

Klima: gemäßigt kontinental mit sehr starken Variationen aufgrund der Präsenz osteuropäischer Luftmassen sowie atlantischer Luftmassen (aus West und Nordwest) während des gesamten Jahres, vor allem jedoch in den Übergangsjahreszeiten. Die globale Sonneneinstrahlung weist durchschnittliche Jahreswerte von über 120 kcal/cm<sup>2</sup> auf mit Variationen zwischen 110 in den nördlichen und 140 in den südlichen Expositionen.

Den Daten des Forschungszentrums Odobești zufolge hat sich das Klima in der Region in den letzten 40 Jahren erwärmt.

Böden: Die Böden des Gebiets sind überwiegend Mollisole, repräsentiert durch lessivierte Schwarzerdeböden (Cambisole und lehmige Alluvialböden), die im östlichen und mittleren Teil, und Ascheböden, die im westlichen Teil des Weinbaugebiets überwiegen. Die mittlere und leichte Textur der Böden sorgt für Durchlässigkeit, Drainage und wertvolle physikalische und technologische Eigenschaften mit einem günstigen Chemismus und einem beträchtlichen Gehalt an Humus und Nährstoffen, die den Anbau von Weinreben besonders begünstigen.

Angaben zum Erzeugnis

Die Weißweine weisen eine für den Typ und das Alter des Weins typische Farbe, eine hohe aromatische (Bukett bei alten Weinen) und geschmackliche Qualität, olfaktorisch-gustatorische Harmonie und Finesse auf. Die typischen Merkmale (hohe Farbintensität) sind dem Gebiet, der besonders starken Sonnenstrahlung und den Böden mit ihrer leichten Textur zu verdanken. Hierzu trägt die Lage des Gebiets Odobești am Fuße des Vorgebirges der Bogenkarpaten bei, dessen durchschnittliche Höhe 200 m beträgt. Dieses Gebiet ist biobodenklimatisch mit der rumänischen Tiefebene und genetisch mit den Vorkarpaten verbunden, stellt jedoch eine gesonderte Kontaktzone mit Umweltmerkmalen dar, die den Anbau von Wein begünstigen.

Seit dem 17. Jahrhundert hat dieses Weinbaugebiet zunehmend an Ansehen gewonnen. So nimmt Odobești in der „Descriptio Moldaviae“ von Dimitrie Cantemir unter den Weinbaugebieten des Landes in qualitativer Hinsicht den dritten Platz ein. Nicht zufällig gab es in der Region Rebflächen, die sich im Besitz der Herrscher von Moldawien, der Metropolen von Iași sowie der Bischöfe von Roman und Radăuți befanden.

Aufgrund seiner Qualität wurde der Wein aus dieser Region über Jahre hinweg auf Wunsch der Herrscher von Polen und Russland in diese Länder geliefert (1456 bat der polnische König Kasimir den Herrscher Petru Rareș um Wein aus diesem Weinbaugebiet).

Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Aufgrund der bodenklimatischen Bedingungen und des Bodens, der einen hohen Säuregehalt aufweist, werden die gewonnenen Weine wegen ihrer Frische und Fruchtigkeit geschätzt.

Die durchschnittliche jährliche Sonneneinstrahlung beträgt etwa 2 100 Stunden, was optimale Bedingungen für die Reifung und die Konzentration von Zuckern und aromatischen Stoffen in den Trauben zur Herausbildung der Primäraromen der Weine gewährleistet. Die durchschnittliche Jahrestemperatur beträgt etwa 9-10 °C, was einer durchschnittlichen Temperaturspanne entspricht.

## 9. Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Vorschriften)

Vermarktungsbedingungen

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Keine weiteren Bedingungen.

Fakultative Angaben bei der Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung können fakultativ auch Angaben verwendet werden, die sich auf bestimmte Erzeugungsmethoden beziehen. Im Einzelnen:

- Bei der Kennzeichnung können die Angaben „fermentat în barrique“ (im Barrique gegoren), „maturat în barrique“ (im Barrique ausgebaut), „fermentat în prezența așchiilor de stejar“ (mit Eichenchips gegoren) und „maturat în prezența așchiilor de stejar“ (mit Eichenchips ausgebaut) in rumänischer Sprache verwendet werden, oder es können Begriffe in international verbreiteten Sprachen verwendet werden, mit denen der Verbraucher auf die Anwendung des betreffenden Verfahrens hingewiesen wird. Hierfür können folgende Angaben verwendet werden:
- „Fume“ oder „Smoked“ oder „Toasted“ in englischer Sprache, gegebenenfalls auch zusammen mit dem Begriff, der die Intensität der thermischen Behandlung bezeichnet, dem das verwendete Eichenholz unterzogen wurde („Light“, „Medium“ bzw. „Heavy“);
- „Fumé“ oder „Fumée“ in französischer Sprache, gegebenenfalls auch zusammen mit dem Begriff, der die Intensität der thermischen Behandlung bezeichnet, dem das verwendete Eichenholz unterzogen wurde („legère“, „moyenne“, „forte“ bzw. „Petite Fumé“, „Demi Fumé“, „Intense Fumé“).

Die Angaben können in jeder anderen international verbreiteten Sprache oder in der Sprache des Landes erscheinen, in dem das Weinbauerzeugnis vermarktet werden soll, wenn sich der Weinerzeuger dafür entscheidet; die Angaben müssen dem Verbraucher die Anwendung eines weltweit verbreiteten Verfahrens zur Erzeugung von Weinen mit besonderen sensorischen Eigenschaften anzeigen.

Für Weine, die für eine gewisse Zeit auf dem Hefesatz ausgebaut oder gereift wurden, dürfen bei der Kennzeichnung folgende Begriffe verwendet werden: „sur lie“, „bâtonnage“ oder „aged on the lees“ (nicht erschöpfende Aufzählung).

#### **Link zur Produktspezifikation**

[https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet\\_sarcini\\_doc\\_odobesti\\_modif\\_cf\\_cererii\\_1426\\_14.06.2019\\_si\\_484\\_02.03.2022\\_no\\_track\\_changes.pdf](https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_odobesti_modif_cf_cererii_1426_14.06.2019_si_484_02.03.2022_no_track_changes.pdf)

---



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



Amt für Veröffentlichungen  
der Europäischen Union  
L-2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**DE**