

Amtsblatt der Europäischen Union

C 397



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 65. Jahrgang
17. Oktober 2022

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 397/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10878 — CVC / LGP / GREEN VERACITY ACQUISITION HOLDINGS) ⁽¹⁾	1
2022/C 397/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10816 — ADNOC / ADQ / RIL / JV) ⁽¹⁾	2
2022/C 397/03	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10866 — F2i / GVM / GENERATION AND SUPPLY BUSINESSES) ⁽¹⁾	3
2022/C 397/04	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10833 — FRANKLIN RESOURCES / BNY ALCENTRA GROUP HOLDINGS) ⁽¹⁾	4
2022/C 397/05	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10820 — BERKSHIRE / ALLEGHANY) ⁽¹⁾	5

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 397/06	Euro-Wechselkurs — 14. Oktober 2022	6
---------------	---	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2022/C 397/07	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10916 – ALPHA / PENINSULA / PRIMA INDUSTRIE) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	7
---------------	--	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2022/C 397/08	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission	9
2022/C 397/09	Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	15
2022/C 397/10	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	20
2022/C 397/11	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	26
2022/C 397/12	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	34
2022/C 397/13	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	39
2022/C 397/14	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	46

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.10878 — CVC / LGP / GREEN VERACITY ACQUISITION HOLDINGS)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 397/01)

Am 10. Oktober 2022 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32022M10878 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.10816 — ADNOC / ADQ / RIL / JV)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2022/C 397/02)

Am 23. September 2022 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32022M10816 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.10866 — F2i / GVM / GENERATION AND SUPPLY BUSINESSES)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 397/03)

Am 27. September 2022 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32022M10866 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

—————

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.10833 — FRANKLIN RESOURCES / BNY ALCENTRA GROUP HOLDINGS)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 397/04)

Am 6. September 2022 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32022M10833 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

—————

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.10820 — BERKSHIRE / ALLEGHANY)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 397/05)

Am 23. September 2022 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32022M10820 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

14. Oktober 2022

(2022/C 397/06)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	0,9717	CAD	Kanadischer Dollar	1,3426
JPY	Japanischer Yen	143,63	HKD	Hongkong-Dollar	7,6278
DKK	Dänische Krone	7,4378	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7302
GBP	Pfund Sterling	0,86823	SGD	Singapur-Dollar	1,3852
SEK	Schwedische Krone	11,0035	KRW	Südkoreanischer Won	1 398,50
CHF	Schweizer Franken	0,9757	ZAR	Südafrikanischer Rand	17,6932
ISK	Isländische Krone	140,50	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	6,9952
NOK	Norwegische Krone	10,3323	HRK	Kroatische Kuna	7,5266
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 031,50
CZK	Tschechische Krone	24,587	MYR	Malaysischer Ringgit	4,5689
HUF	Ungarischer Forint	418,24	PHP	Philippinischer Peso	57,375
PLN	Polnischer Zloty	4,8328	RUB	Russischer Rubel	
RON	Rumänischer Leu	4,9335	THB	Thailändischer Baht	37,109
TRY	Türkische Lira	18,0614	BRL	Brasilianischer Real	5,1177
AUD	Australischer Dollar	1,5493	MXN	Mexikanischer Peso	19,5032
			INR	Indische Rupie	79,9695

⁽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.10916 – ALPHA / PENINSULA / PRIMA INDUSTRIE)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 397/07)

1. Am 5. Oktober 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:

- Alpha Private Equity Funds 7 (SCA) SICAR, kontrolliert von Alpha Private Equity Funds Management Company S.à r.l. („Alpha“, Luxemburg),
- Peninsula Investments S.C.A, kontrolliert von Peninsula Capital S.à r.l. („Peninsula“, Luxemburg),
- Prima Industrie S.p.A („Prima Industrie“, Italien).

Alpha und Peninsula werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über die Gesamtheit von Prima Industrie übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Alpha ist eine Private-Equity-Gesellschaft, die in Buyouts im mittleren Marktsegment in Europa investiert, hauptsächlich in den Bereichen industrielle Fertigung, Verbraucher und Freizeit, Mode und Design, Dienstleistungen und Vertrieb,
- Peninsula ist eine Zweckgesellschaft für langfristige Anlagen, die Kapitalbeteiligungen in verschiedenen Sektoren hält, hauptsächlich in den Bereichen Industrie, Gesundheitswesen, Einzelhandel, Technologie, Unternehmensdienstleistungen und Finanztechnologien,
- Prima Industrie ist eine in Mailand an der Börse Euronext notierte Aktiengesellschaft und stellt Lasermaschinen, Blechbearbeitungsmaschinen, industrielle Laserquellen und Systeme der generativen Fertigung her.

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

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

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

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

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

M.10916 – ALPHA / PENINSULA / PRIMA INDUSTRIE

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

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

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

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(2022/C 397/08)

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

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Panciu“

PDO-RO-A1584-AM02

Datum der Mitteilung: 22.7.2022

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

Fakultative 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 V der Spezifikation und Punkt 9 des Einzigsten Dokuments werden geändert.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Panciu

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**1. *Physikalisch-chemische und organoleptische Parameter - Weiß-/Roséweine*

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

KURZBESCHREIBUNG

Weißweine: Aromenvielfalt mit Zitrus- und Grasnoten, die dem Wein Lebhaftigkeit und Frische verleihen, Noten von Rosen (Şarba), mittlere Säure, ausgeprägte Frische und süßlich tropische Aromen oder Weinblütenaromen, zarte Apfelaromen und blumige Noten (Fetească regală), Butteraroma und tropische Aromen mit optimaler Säure (Chardonnay), dezente Noten von frischen Früchten.

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. *Physikalisch-chemische und organoleptische Parameter - Rotweine*

KURZBESCHREIBUNG

Rotweine: mittlerer Körper und aromatische Nuancen von Himbeeren, Pflaumen und Johannisbeeren, Aromenpotenzial von grünem Paprika bis zu überreifen schwarzen Johannisbeeren (Cabernet Sauvignon), Aromen von vollreifen roten Früchten, im Alter mit Noten von Rosinen und schwarzem Pfeffer, intensive Farbe sowie ein optimales alkoholisches Potenzial. Es werden vorwiegend trockene und halbtrockene Weine bereitet, in denen der einfache Charakter und das spezifische Aroma der Rebsorte (Fetească neagră) gut zum Ausdruck kommen.

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. Anbaumethoden

Anbauverfahren

— mindestens 3 000 Rebstöcke/ha

— Bewässerung: Wo es die bodenklimatischen Bedingungen erfordern, kommen Tropfbewässerungssysteme zum Einsatz, die auch künftig eingeführt werden. Diese Systeme werden so eingesetzt, dass das Verfahren keine negativen Auswirkungen auf die Qualität der Trauben hat.

5.2. *Höchsterträge*

1. Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Chardonnay, Pinot gris, Sauvignon, Traminer alb
15 000 kg Trauben je Hektar
2. Fetească albă, Riesling de Rhin, Aligote, Băbească gri, Șarba, Traminer roz
16 500 kg Trauben je Hektar
3. Fetească regală, Galbenă de Odobești, Crâmpoșie, Crâmpoșie selecționată, Frâncușă, Mustoasă de Măderat, Furmint, Riesling italian
19 000 kg Trauben je Hektar
4. Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot
16 500 kg Trauben je Hektar
5. Băbească neagră, Burgund mare
17 500 kg Trauben je Hektar
6. Codană, Arcaș, Negru Aromat, Portugais bleu, Cadarcă, Plăvaie
21 000 kg Trauben je Hektar
7. Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Chardonnay, Pinot gris, Sauvignon, Traminer alb
116 Hektoliter je Hektar
8. Fetească albă, Riesling de Rhin, Aligote, Băbească gri, Șarba, Traminer roz
127 Hektoliter je Hektar
9. Fetească regală, Galbenă de Odobești, Crâmpoșie, Crâmpoșie selecționată, Frâncușă, Mustoasă de Măderat, Furmint, Riesling italian
146 Hektoliter je Hektar
10. Plăvaie
162 Hektoliter je Hektar
11. Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Pinot noir, Merlot
127 Hektoliter je Hektar
12. Băbească neagră, Burgund mare
135 Hektoliter je Hektar
13. Codană, Arcaș, Negru Aromat, Portugais bleu, Cadarcă
162 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Kreis Vrancea:

- Ortschaften: Panciu, Crucea de Sus, Dumbrava, Crucea de Jos, Satu Nou, Neicu
- Ortschaften: Movilița, Diocheti-Rediu, Movilița Trotușanu, Frecăței, Văleni
- Ortschaften: Străoane, Repedea, Muncelu, Văleni

- Ortschaften: Fitionești, Holbănești, Ghimicești, Ciolănești, Mănăstioara
- Ortschaften: Mărășești, Haret, Călimănești, Modruzeni, Siretu, Tișița, Pădureni
- Ortschaften: Țifești, Sârbi, Oleșești, Vitănești, Clipicești, Bătinești, Igești, Pătrășcani
- Ortschaften: Păunești, Vișoara.
- Ortschaften: Ruginești, Copăcești, Văleni, Anghelești.
- Ortschaften: Pufești, Domnești-Târg, Ciorani, Domnești- Sat.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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

Arcaș N

Burgund Mare N - Grosser Burgunder, Grossburgunder, Blaufränkisch, Kékfrankos, Frankovka, Limberger

Babeasca gri G

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

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Bourdeos tinto

Cadarcă N - Schwarzer Kadarka, Rubinroter Kadarka, Lugojană, Gânză, Fekete budai

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Codană N

Crâmpoșie B

Crâmpoșie selecționată B

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada 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 Căpătanu, Galbenă Uriașă, Galbenă

Merlot N - Bigney rouge

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

Mustoasă de Măderat B - Lampau, Lampor, Mustafer, Mustos Fehér, Strafraube

Negru Aromat 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

Portugais Bleu N - Blauer Portugieser, Oporto, Portugieser

Riesling de Rhin B - Weisser Riesling, White Riesling

Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B - Sauvignon verde

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

Șarba B

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Angaben zum geografischen Gebiet

Lithologisches Substrat: dem Gebirge vorgelagertes Glacis, entstanden durch schrittweise Verschmelzung quartärer Ablagerungskegel, die entsprechend der Reihenfolge, in der sie von den die Karpaten und Vorkarpaten durchquerenden Flüssen abgelagert wurden, nach Osten immer niedriger und jünger werden. Konstitutiv handelt es sich um Anhäufungen von Kiesen und Sanden, bedeckt von einer Decke aus quartären Lösslehmen, die auf Meeressedimenten (Mergel, Tone, Sande) aus dem Pliozän aufliegen.

Relief: gegliedert in zwei funktionale Untereinheiten im Vorgebirge: die obere Vorgebirgsebene (unteres und mittleres Pleistozän) und die untere Vorgebirgsebene (oberes Pleistozän - Holozän) bis zur gegenwärtigen Flussaue des Siret. Beide zusammen bilden ein Gebiet mit hochentwickeltem Weinanbau, was vor allem den unterschiedlichen Höhen und Expositionen zu verdanken ist.

Klima: typisch für die Waldsteppe des gemäßigten Kontinentalklimas, das den Einfluss skandinavisch-baltischer Luftmassen aus dem Norden, die mit warmen mediterran-tropischen Luftmassen aus dem Süden interferieren, erkennen lässt. Hieraus ergeben sich hervorragende Bedingungen für die Entwicklung qualitativvoller Sorten, insbesondere durch die Unterschiede in der Sonnenstrahlung und ein entsprechendes Niederschlagsregime. Die durchschnittliche Jahrestemperatur, die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge und insbesondere der Strahlenfluss und der Winkel der Sonneneinstrahlung fördern eine günstige Entwicklung der Rebflächen. Böden: Dank ihrer Textur weisen die Böden in diesem Weinbaugebiet physikalisch-chemische und hydrophysikalische Eigenschaften auf, die für diese Kultur mit am besten geeignet sind: Porosität, Lockerheit, Durchlässigkeit, glomeruläre Struktur und gute vertikale Drainage des Niederschlagswassers, was das Auftreten kryptogamer Krankheiten verringert und eine relativ einfache Bearbeitung der mit Reben bepflanzten Flächen ermöglicht. Die verbreitetsten Bodentypen sind Mollisole (Cambisole und lehmige Alluvialböden) sowie Waldböden. Der kambische Schwarzerdeboden vereinigt in sich alle günstigen chemisch-biologischen und trophischen Eigenschaften.

Angaben zum Erzeugnis

Die Weißweine zeichnen sich durch Extraktivität, eine ausgewogene Struktur und gute Säure aus, die der Südostexposition der Hänge sowie den Anbauverfahren zu verdanken sind, die die Erzeugung auf ein moderates Niveau begrenzen.

Die Rotweine sind für Finesse, leichte Tannine und lebhaftere Farbe bekannt.

Aus archäologischen Zeugnissen geht hervor, dass diese Region des Landes von freien Dakern besiedelt war, die Wein anbauten. Dies wird durch archäologische Funde belegt, auf denen Verzierungen zu sehen sind, die eine Weinranke mit Trauben darstellen. Im Jahr 1527 erwähnt Georg von Reichersterffer, Gesandter Ferdinands von Habsburg beim Herrscher Petru Rareș, nach einer Reise in seinem Bericht die Rebflächen in dem damals als „Podgoria Crucilor“ (Weinberg der Kreuze) bekannten Gebiet. Weitere Berichte finden sich im „Codex Bandinus“, wo bestätigt wird, dass „der gesamte südliche Teil von Moldawien so viel Wein hervorbringt, dass der Eimer zur Weinlese zu vier Groschen und im Winter zu sechs oder sieben Groschen verkauft wird“.

Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Die Struktur des Reliefs mit der oberen Vorgebirgsebene (unteres und mittleres Pleistozän) und der unteren Vorgebirgsebene (oberes Pleistozän - Holozän) bis zur gegenwärtigen Flussaue des Siret mit unterschiedlichen Höhen und Expositionen ist für den Anbau von Weintrauben und insbesondere von Sorten für die Erzeugung von Rotweinen optimal geeignet.

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

Kennzeichnung und Vermarktung

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Keine weiteren Bedingungen.

Verarbeitung der Erzeugnisse außerhalb des Gebiets

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Unter besonderen klimatischen Bedingungen, die sich dank des Potenzials bestimmter Sorten positiv auf den Umfang der Erzeugung auswirken, können Trauben, die von Rebflächen innerhalb des abgegrenzten Gebiets geerntet werden, auch außerhalb des Gebiets im Nachbargebiet verarbeitet werden, wo in den Weinbereitungszentren optimale Kapazitäten vorhanden sind (rasche Weinbereitung, Fermentation bei kontrollierter Temperatur, Erhaltung des Aromen- und Farbpotenzials der Sorten). Dieses Gebiet umfasst folgende Ortschaften im Kreis Vrancea:

— Odobești, Jariștea;

— Cotești, Obrejița, Tâmboiști, Popești, Budești, Cărligele, Vârteșcoiu, Câmpineanca.

Fakultative Angaben bei der Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung/Aufmachung 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“, „bâttonnage“ oder „aged on the lees“ (nicht erschöpfende Aufzählung).

Link zur Produktspezifikation

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_panciu_modif_cf_cererii_1424_14.06.2019_cf_cererii_485_02.03.2022_no_track_changes.pdf

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

(2022/C 397/09)

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

EINZIGES DOKUMENT

„Goranski medun“

EU-Nr.: PDO-HR-02617 – 7.7.2020

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

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

„Goranski medun“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

REPUBLIK KROATIEN

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.4. Sonstige Erzeugnisse tierischen Ursprungs (Eier, Honig, verschiedene Milcherzeugnisse außer Butter usw.)

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

„Goranski medun“ ist ein Honig, den die einheimische Honigbienenart Carnica (*Apis mellifera carnica*, Pollmann 1879) aus Honigtau, einer süßen Flüssigkeit, erzeugt, die unter den richtigen Bedingungen häufig sowohl an Nadelbäumen (Tannen, Fichten) als auch an Laubbäumen (Eichen, Buchen, Ahorn) zu finden ist.

Durch seine Zusammensetzung und Qualität unterscheidet sich „Goranski medun“ deutlich von den meisten anderen auf dem Markt erhältlichen Honigen. „Goranski medun“ enthält mehr mineralische Stoffe, was ihm eine höhere elektrische Leitfähigkeit und spezifische organoleptische Eigenschaften (Geschmack, Duft, Konsistenz und Aussehen) verleiht.

„Goranski medun“ wird durch Schleudern extrahiert, es gibt ihn in flüssiger und kristallisierter Form und er weist besondere organoleptische, physikalisch-chemische und melissopalynologische Eigenschaften auf.

PHYSIKALISCH-CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Physikalisch-chemische Eigenschaften	Wert
Wassergehalt	Max. 18,00 %
Elektrische Leitfähigkeit	Min. 0,9 mS/cm
Hydroxymethylfurfurol (HMF)	Max. 15 mg/kg

Die physikalisch-chemischen Eigenschaften werden von qualifizierten Laboratorien ermittelt, die für ihre Methoden für jeden der relevanten Parameter eine Akkreditierung nachweisen können (ISO 17025); die Ergebnisse werden dem Verband der Hersteller von „Goranski medun“ zur Überprüfung übermittelt.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Die Werte anderer physikalisch-chemischer Parameter wie der Gehalt an Fructose und Glucose (die Summe aus beiden), Saccharose, wasserunlöslichen Stoffen, freien Säuren und die Diastaseaktivität müssen den Kriterien des Anhangs II der Richtlinie 2001/110/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Honig und der Richtlinie 2014/63/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. Mai 2014 zur Änderung der Richtlinie 2001/110/EG des Rates über Honig entsprechen.

MELISSOPALYNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN	
Eigenschaften	Beschreibung
Honigtaiindikatoren	Starke Präsenz von Honigtaiindikatoren (Pilzsporen, Bestandteile von Hyphen, grüne Algen), die nach den Regeln der Melissopalynologie ermittelt werden.
Pollenzusammensetzung	Die in Nummer 3 der Produktspezifikation beschriebenen am häufigsten in dem abgegrenzten Gebiet vorkommenden Pflanzenarten und -familien (nektarreiche und nektarlose Arten) werden nach den Regeln der Melissopalynologie ermittelt (saisonale Schwankungen möglich). Pollenspektrum der gängigsten nektarreichen Familien und Gattungen: — Starke Präsenz: <i>Apiaceae</i> , <i>Asteraceae</i> — Untergeordnete Präsenz: <i>Rhamnaceae</i> , <i>Trifolium repens</i> , <i>Ranunculaceae</i> , <i>Asteraceae</i> T, <i>Rosaceae</i> , <i>Acer</i> spp., <i>Fabaceae</i> , <i>Castanea sativa</i> Pollenspektrum der gängigsten nektarlosen Familien und Gattungen: — <i>Poaceae</i> , <i>Plantago</i> spp., <i>Filipendula</i> spp., <i>Quercus</i> spp., <i>Fagus</i> n., <i>Artemisia</i> spp., <i>Salix</i> spp., <i>Helianthemum</i> spp.

Die Pollenanalyse wird von Laboratorien durchgeführt, die nachweisen können, dass ihr Personal für Pollenanalysen von Honig qualifiziert ist; die Ergebnisse werden dem Verband der Hersteller von „Goranski medun“ zur Überprüfung übermittelt.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	
Organoleptische Eigenschaften	Beschreibung
Aussehen (Beschaffenheit, Farbe)	<i>Beschaffenheit</i> : kristallisiert oder flüssig, mit leicht opaleszierenden Tönen; kristallisierte Proben weisen eine etwas hellere Färbung als Proben von kristallisiertem Honig auf. <i>Farbe</i> : meist von dunkelbeige über dunkel bernsteinfarben bis hin zu rötlich-braun, wobei in Proben von flüssigem Honig perlmuttartige Färbungen und eine grünliche Oberflächenreflexion auftreten können. Je nach Jahreszeit kann „Goranski medun“ dunklere Farben annehmen, die von braun bis dunkelbraun oder beinahe schwarz reichen und oft ölartige grünliche Schlieren aufweisen.
Geruch	<i>Duft</i> : mäßig bis stark ausgeprägt, balsamisch, vanilleartig, mit Noten, die an Karamell, Harz, trockene Blätter und geröstetes Holz erinnern.
Geschmack	<i>Geschmack</i> : gekennzeichnet durch eine relativ schwache Süße (im Vergleich zu Nektarhonig) begleitet von einem mäßig ausgeprägten Aroma, das an Malz erinnert und auf die genannten Geruchsmerkmale anspielt.
Konsistenz	<i>Konsistenz</i> : von flüssig bis fein kristallisiert, gelegentlich in Form von klebrigen Kristallen.

Die organoleptischen Eigenschaften werden von einem Sachverständigengremium ermittelt, das nachweisen kann, dass sein speziell für die Analyse der sensorischen Eigenschaften ausgebildetes Personal den Standard der kroatischen Honigprüforganisation erfüllt. Die Ergebnisse werden dem Verband der Hersteller von „Goranski medun“ zur Überprüfung übermittelt.

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

Das Füttern von Bienenvölkern während der Weidezeit ist verboten.

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

Alle nachstehenden Erzeugungsschritte von „Goranski medun“ müssen in dem unter Punkt 4 festgelegten geografischen Gebiet erfolgen:

1. Weiden der Bienen;
2. Sammeln von Honigtau durch die Bienen, Zusetzen bieneneigener Sekrete, Ablagern, Wasserentzug und Einlagerung in Wabenzellen bis zur Reifung zu Honigtau Honig;
3. Extraktion von „Goranski medun“;
4. Filtern, Abschöpfen und Lagern von „Goranski medun“.

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

Bei der Extraktion des Honigs und der Aufbewahrung der Honiggläser muss sichergestellt werden, dass die Qualität von „Goranski medun“ bewahrt wird und jegliche Fremdgerüche, Verunreinigungen oder potenzielle Verfälschungen verhindert werden, die die Qualität des Erzeugnisses beeinträchtigen könnten. Deshalb wird „Goranski medun“, der in Abfüllbehältern aufbewahrt wird (welche auf bis zu 40° C erhitzt werden dürfen, um das Kristallisieren zu verhindern), in dem abgegrenzten geografischen Gebiet in Gläser mit einem Fassungsvermögen von 720 ml, 370 ml oder 210 ml abgefüllt und mit einem Metalldeckel verschlossen.

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

Beim Inverkehrbringen muss „Goranski medun“ gemäß den geltenden Vorschriften gekennzeichnet sein. Der Name des Betriebs oder der Standort des Bienenstocks darf zusammen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Goranski medun“ angegeben werden, allerdings nur, wenn das Enderzeugnis aus Honigtau erzeugt wurde, der in einem bestimmten Umkreis um einen Bienenstock gesammelt wurde, der sich in einer prominenten Lage innerhalb des geografischen Gebiets gemäß Punkt 4 befindet.

Es ist zulässig, den unifloralen botanischen Ursprung des Erzeugnisses anzugeben, sofern dieser durch Belege und Analysen nachgewiesen werden kann. Beim Inverkehrbringen von „Goranski medun“ in jeder Art von Gläsern gemäß Punkt 3.5 muss sich die Ursprungsbezeichnung „Goranski medun“ hinsichtlich der Größe, Art und Farbe der Schrift (Typografie) gegenüber allen anderen Aufschriften, Logos und dem Siegel des Erzeugers deutlich abheben. Die Schriftgröße für die Angabe des Erzeugers darf maximal 75 % der Größe des Logos der Ursprungsbezeichnung „Goranski medun“ betragen. Auf dem Etikett muss das Erzeugungsjahr angegeben sein.

Jede Verpackung muss das Logo der Ursprungsbezeichnung „Goranski medun“ tragen. Alle Verwender der Ursprungsbezeichnung, die das Erzeugnis im Einklang mit der Produktspezifikation in Verkehr bringen, haben das Recht, das Logo unter den gleichen Bedingungen zu verwenden. Das Logo der Ursprungsbezeichnung „Goranski medun“ ist kreisförmig. Es enthält eine abstrakte Darstellung einer dunkelgrünen Tanne auf einem Wiesengrund in unterschiedlichen Grüntönen. Im Hintergrund heben sich weiße Berge von einem klaren hellblauen Himmel ab. Unterhalb des Kreises befindet sich die Aufschrift „GORANSKI MEDUN“ in grünen Großbuchstaben, wobei die Schriftgröße des Wortes „GORANSKI“ kleiner ist als die des Wortes „MEDUN“. Das Logo der Ursprungsbezeichnung „Goranski medun“ kann auch in Schwarz-Weiß dargestellt werden.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

„Goranski medun“ wird im geografischen Gebiet von Gorski Kotar erzeugt, das zur Gespanschaft Primorje-Gorski Kotar gehört, und im geografischen Gebiet des zur Gespanschaft Karlovac gehörenden Tieflands Ogulin-Plaški. Das Gebiet liegt innerhalb der Verwaltungsgrenzen der Städte Čabar, Delnice, Vrbovsko, Novi Vinodolski, Bakar und Ogulin sowie der Gemeinden Brod Moravice, Fužine, Lokve, Mrkopalj, Ravna Gora, Skrad, Vinodolska općina, Klana, Jelenje, Čavle, Tounj, Josipdol, Plaški und Saborsko.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Gorski Kotar und das Tiefland Ogulin-Plaški weisen sehr unterschiedliche geografische Merkmale auf, wodurch sich eine Art Grenzregion mit sich überlappenden Merkmalen ergibt. Die beiden Gebiete liegen am Rand der kroatischen Berge zur Adria hin und grenzen auf relativ engem Raum direkt aneinander. Gorski Kotar, das zur Gespanschaft Primorje-Gorski Kotar gehört, wird traditionell als bewaldete Hügel- und Berglandschaft definiert. Obwohl die höchsten Gipfel nicht über 1 500 m reichen, weist das Gebiet einen deutlichen alpinen Charakter auf. Es besteht aus großen Waldgebieten, die immer wieder durch kleinere Karstlandschaften unterbrochen sind. Gorski Kotar unterscheidet sich hinsichtlich seiner Physiognomie erheblich von den benachbarten Gebieten (Primorje, Notranjska in Slowenien und dem Rest der Lika-Hochebene), die weniger stark von Gebirgen geprägt sind.

Das Klima in dem abgegrenzten geografischen Gebiet zeichnet sich durch einen kühlen, frischen und regenreichen Frühling, einen mäßig warmen und feuchten Sommer, Regen und Nebel im Herbst und einen kalten Winter mit ergiebigen Schneefällen aus. Typisch sind aber auch plötzlich auftretende starke Südwinde, die wärmere Temperaturen und Regen mit sich bringen, gefolgt von der Bora und Nordwind, die zu mäßiger bis starker Kälte und Schneefällen führen. Die starken Schwankungen beim Wetter, die reichlichen Niederschläge und die niedrigen Durchschnittstemperaturen schaffen Bedingungen, unter denen die heimischen Pflanzen gut gedeihen.

Die Besonderheit von Honigtau besteht darin, dass er aus Honigtau und nicht aus Nektar hergestellt wird. Honigtau ist eine süße Flüssigkeit, die unter den richtigen Bedingungen häufig sowohl an Nadelbäumen (Tannen, Fichten) als auch an Laubbäumen (Eichen, Buchen, Ahorn) zu finden ist. Honigtau wird von Insekten, in der Regel Blatt- und Schildläusen, hergestellt, die mit ihrem Stechrüssel Pflanzenzellen durchstoßen, um an die Pflanzensäfte zu gelangen, aus denen sie stickstoffhaltige Substanzen extrahieren und den Rest als Sekret – als Honigtau – abgeben.

„Goranski medun“ ist ein Honig mit besonderen Merkmalen, die in erster Linie auf die Konzentration der wichtigsten Pflanzen in Gorski Kotar und dem Tiefland Ogulin-Plaški zurückzuführen sind: Tannen (*Abies alba* Mill.) und Fichten (*Picea abies* L.), die zusammen mit Buchen (*Fagus sylvatica* L.) und Ahornbäumen (*Acer* spp.) auftreten. Diese Bäume sind Wirte von Blatt- und Schildläusen, die den Honigtau erzeugen, der anschließend von den Bienen gesammelt und in Honig umgewandelt wird. Der am häufigsten auftretende Erzeuger von Honigtau ist die Grüne Tannenhoniglaus, die sich an Tannentrieben festsetzt und bei warmem und feuchtem Wetter den ganzen Sommer über präsent sein kann. Fichten sind Nadelbäume, an denen in der Regel große Mengen Honigtau entstehen, der von einer Vielzahl von Blatt- und Schildläusen abgesondert wird. Im Gegensatz zu Tannen haben Fichten jedoch flache Wurzeln, was möglicherweise erklärt, warum an ihnen in den trockenen Monaten Juli und August meist kein Honigtau entsteht. Die größten Mengen Honigtau an Fichten entstehen in der Regel im Mai und Juni, wenn dort die Große Fichtenquirlschildlaus und andere Schildlausarten auftreten, die die Haupterzeuger von Honigtau sind. Unter den Nadelbäumen ist die Tanne für die Bienenzucht am wichtigsten. Die große Menge an Honigtau, der an Tannen erzeugt wird, ist auf die Vielfalt an Schildläusen und die bereits genannte Grüne Tannenhoniglaus zurückzuführen.

Blatt- und Schildläuse verfügen über ein gut entwickeltes Mundwerkzeug, mit dem sie Pflanzenzellen durchstoßen, die Leitbündel der Pflanze anzapfen und die Säfte herausaugen können. Da die Baumsäfte unter erheblichem Kapillardruck stehen, werden von Blatt- und Schildläusen große Mengen aufgesaugt; überschüssiger Saft wird durch das Verdauungssystem des Insekts geleitet und als Honigtautropfen auf benachbarten Ästen, Nadeln, Blättern und dem Boden abgesondert. Auch wenn an Tannen relativ selten große Mengen Honigtau erzeugt werden (alle fünf bis sieben Jahre), ist die übliche Menge Honigtau an Tannen auf jeden Fall deutlich größer als bei anderen Pflanzen. Grundsätzlich wird an Tannen jedes Jahr Honigtau erzeugt, aber die Menge hängt weitgehend von den Klima- und Bodenverhältnissen ab. In Gebieten, in denen Tannen vorherrschen, wird hauptsächlich im Juli und August, manchmal aber auch bis in den September hinein Honigtau erzeugt.

Aufgrund seiner chemischen Zusammensetzung besitzt Honigtau-honig besondere Eigenschaften, die ihn in vielerlei Hinsicht von Blütenhonig unterscheiden. Er weist einen hohen Mineralgehalt auf und kristallisiert tendenziell schneller als einige andere Honigsorten. „Goranski medun“ ist eine besondere Kategorie von Honigtau-honig und einer der beliebtesten Honige in Kroatien. Durch seine charakteristischen Merkmale ist dieser Honig zu einer der bekanntesten Marken aus dem Gebiet von Gorski Kotar und Ogulin-Plaški geworden und hat selbst einen eigenen Namen – „medun“ – erhalten.

„Goranski medun“ ist eine besondere Honigkategorie, die sich von anderen Honigsorten durch ihre besonderen Merkmale unterscheidet (maximaler Feuchtigkeitsgehalt 18,00 %, maximaler HMF-Gehalt 15 mg/kg, minimale elektrische Leitfähigkeit 0,9 mS/cm). Das Pollenspektrum von „Goranski medun“ umfasst Honigtauindikatoren im Honig (Pilzsporen, Bestandteile von Hyphen, grüne Algen) und die Pollen der Pflanzenarten, die zum Zeitpunkt der Erzeugung in dem Gebiet vorkommen. Dies und die charakteristischen organoleptischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften unterscheiden diesen Honig erheblich von anderen Honigsorten.

Unter keinen Umständen sollte „Goranski medun“ großer Hitze ausgesetzt werden. Das Entkristallisieren von „Goranski medun“ bei einer Temperatur von höchstens 40 °C ist zulässig, da hierdurch die Merkmale, die der Honigtau aufgrund der in dem abgegrenzten Gebiet vorkommenden Pflanzen aufweist, unverändert erhalten bleiben.

Bei „Goranski medun“ besteht ein untrennbarer Zusammenhang zwischen den geografischen Merkmalen des Erzeugungsgebiets und dem Erzeugnis selbst. Die wechselseitigen Beziehungen zwischen den Pflanzengemeinschaften von Tannen und Fichten und parallel dazu Buchen und Ahornbäumen, die Insektenfauna und die Erzeugung von Honigtauhonig hängen direkt mit den geografischen und topografischen Merkmalen des abgegrenzten Gebiets zusammen und wirken sich unmittelbar auf die Merkmale und die Besonderheit von „Goranski medun“ aus.

„Goranski medun“ ist ein Honig, der in der Regel aus einer Mischung von Honigtauquellen gewonnen wird, wobei Honigtau von Natur aus reich an mineralischen Stoffen ist. Das Erzeugnis enthält überwiegend Honigtau von Fichten und Tannen, ergänzt durch Honigtau von Laubbäumen (Buche und Ahorn).

Da der Honigtau überwiegend von der Grünen Tannenhoniglaus erzeugt wird, kann der daraus hergestellte Honig mitunter eine rötliche Färbung annehmen. Honigtau kann auch von Blattläusen stammen; dann weist er dunklere Farben auf, die von braun bis dunkelbraun oder beinahe schwarz reichen und oft ölartige grünliche Schlieren aufweisen. Es sei darauf hingewiesen, dass die größten Mengen Honigtau an Ahornbäumen von der Gemeinen Ahornzierlaus produziert werden. Dies gilt insbesondere für den Bergahorn (*Acer pseudoplatanus L.*), den Spitzahorn (*Acer platanoides L.*) und den Feldahorn (*Acer campestre L.*), an denen vor allem Ende April und im Mai relativ große Mengen Honigtau und Pollen erzeugt werden. Die genannten typischen Pflanzenarten sind für die vorherrschenden Merkmale des unter Punkt 4 definierten geografischen Gebiets verantwortlich. Ausgedehnte Waldflächen und eine grüne Landschaft gehören zu den wichtigsten allgemeinen Vegetationsmerkmalen im abgegrenzten Gebiet. Die Waldflächen erstrecken sich hauptsächlich über umliegende und höher gelegene Gebiete, die für die Imker von besonderem Interesse sind.

Die Imkerei hat in Gorski Kotar eine lange Tradition. Daher verfügen die Menschen vor Ort, die das Handwerk in diesem Gebiet seit Jahrhunderten betreiben, über umfassendes praktisches Know-how und Fähigkeiten. Zu diesem Know-how und diesen Fähigkeiten zählen ein profundes Wissen über die besondere Morphologie dieser Bergregion sowie umfassende Kenntnisse der lokalen Honigpflanzen, der vorherrschenden klimatischen Bedingungen und der entsprechenden in diesem besonderen Gebiet eingesetzten Imkereitechniken. „Goranski medun“ wird mit traditionellen Imkereitechniken hergestellt, die mehr als hundert Jahre alt sind. Eine dieser Techniken ist die Verwendung von Bienenstöcken mit beweglichen Rahmen, meist Alberti-Žnidaršič- oder Langstroth-Root-Stöcken. Diese beiden Arten von Bienenstöcken herrschen in Gorski Kotar vor, mit ihnen werden in der Praxis nachweislich die besten Ergebnisse erzielt. Die angewendeten Imkereitechniken, wie z. B. die Platzierung von Bienenstöcken, und die technologischen Verfahren, die u. a. darauf abzielen, den Ertrag aus der Bienenweide zu maximieren, die Bienen vor Schädlingen zu schützen und das Ausschwärmen zu verhindern, sind an den klimatischen und meteorologischen Gegebenheiten im geografischen Erzeugungsgebiet von „Goranski medun“ ausgerichtet.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija_Goranski-Medun_izmjena11082021.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 397/10)

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

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

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

„Colline di Romagna“

EU-Nr.: PDO-IT-0211-AM02 – 16.2.2022

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

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Organizzazione di Produttori Associazione Regionale Produttori tra Olivicoltori dell'Emilia-Romagna [Erzeugerorganisation der regionalen Olivenbauern der Emilia-Romagna] – Società Cooperativa Agricola [Landwirtschaftliche Genossenschaft mit beschränkter Haftung], satzungsmäßiger Sitz: Via XXIII Settembre 1845 No 112/a – 47921 Rimini (RN); Tel.: +39 0541-741762; E-Mail: a.r.p.o@libero.it; Zertifizierte E-Mail-Adresse: arporimini@legalmail.it

Die Erzeugerorganisation ARPO ist gemäß Artikel 13 des Dekrets des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft vom 14. Oktober 2013 berechtigt, einen Antrag auf Änderung der Produktspezifikation zu stellen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

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

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

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.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

5. Änderung(en)

Beschreibung des Erzeugnisses

— Die Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments über die organoleptischen Merkmale, insbesondere Geruch, Geschmack und Gesamtsäuregehalt.

Der derzeitige Wortlaut:

„Geruch: fruchtig, von mittlerer bis großer Intensität, gegebenenfalls mit Noten von Gras oder Blättern;

Geschmack: fruchtig, mit leicht bitterem oder pikantem Beigeschmack, gegebenenfalls mit Noten von Mandeln, Artischocken oder Tomaten; Mindestpunktzahl beim Paneltest: ≥ 7 ;

Maximaler Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt in Ölsäure-Gewichtsanteil: höchstens 0,5 g je 100 g“

erhält folgende Fassung:

„Geruch: fruchtig, von mittlerer bis großer Intensität (Median von > 3 bis ≤ 7), gegebenenfalls mit Noten von Gras (oder Blättern) und/oder Mandeln, Artischocken oder Tomaten

Aroma (Geruch und Geschmack): fruchtig nach Oliven, gegebenenfalls mit Noten von Gras und/oder Mandeln, Artischocken oder Tomaten mit milden/mittleren bitteren und scharfen Noten (median $> 1,5 \leq 6$)

Maximaler Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt in Ölsäure-Gewichtsanteil: höchstens 0,4 g je 100 g Öl“

Was die organoleptischen Merkmale betrifft, so wurde die Spezifikation an die einschlägigen EU-Rechtsvorschriften angepasst, indem die Mediane der typischen Deskriptoren der in der Verordnung (EG) Nr. 796/2002 vorgesehenen Methode eingeführt wurden. Die bisherige Methode der sensorischen Prüfung, die nicht mehr aussagekräftig ist, und die Punktzahl des Paneltests (≥ 7) wurden gestrichen.

Der maximale Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt als Ölsäure, wurde auf höchstens 0,4 % gesenkt. Damit soll die Qualität verbessert werden.

Ursprungsnachweis

— Die aktuelle Fassung der Produktspezifikation enthält keinen Artikel über den Ursprungsnachweis. Daher wird folgender Artikel eingefügt:

„Nummer 8 – Ursprung:

Um den Ursprung des Erzeugnisses zu gewährleisten, muss jede Stufe des Herstellungsprozesses überwacht und die Inputs und Outputs für jede Stufe aufgezeichnet werden. Dieser Vorgang – bei dem die Kontrollstelle Register der für den Olivenanbau genutzten Katasterparzellen, der zugelassenen landwirtschaftlichen Erzeuger, der Mühlen und der zugelassenen Verpacker führt – in Verbindung mit der regelmäßigen Meldung der erzeugten Mengen an die Kontrollstelle gewährleistet die Rückverfolgbarkeit der Erzeugnisse.“

Herstellungsverfahren

— Die Änderung betrifft Nummer 4 (Anbaumethoden) der Produktspezifikation, insbesondere den Absatz über den Erntezeitraum.

Der derzeitige Wortlaut:

„Der Zeitraum für die Ernte der zur Erzeugung von nativem Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Colline di Romagna‘ bestimmten Oliven liegt zwischen dem 20. Oktober und dem 15. Dezember jedes Jahres.“

erhält folgende Fassung:

„Der Zeitraum für die Ernte der zur Erzeugung von nativem Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Colline di Romagna‘ bestimmten Oliven liegt zwischen dem Beginn der Reifephase und dem 15. Dezember jedes Jahres.“

Diese Änderung ist auf spezifische Witterungsbedingungen zurückzuführen, die durch Wetterdaten aus täglichen Klimaaanalysen von 1961 bis 2018 dokumentiert sind und in den letzten Jahren einen deutlichen Temperaturanstieg in dem Gebiet zeigen, in dem das native Olivenöl extra „Colline di Romagna“ erzeugt wird.

Diese klimatischen Bedingungen wirken sich auf die Erzeugung von nativem Olivenöl extra aus, da sie die Reifezeit der Oliven beeinflussen. Das Erntedatum wurde daher gestrichen und mit saisonalen Trends und damit mit dem Beginn der Reifephase verknüpft, die der ideale Zeitpunkt ist, um mit der Ernte zu beginnen und die optimale Qualität des Olivenöls zu gewährleisten.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

- Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ist nicht in der derzeitigen Produktspezifikation, sondern nur in der veröffentlichten Zusammenfassung enthalten. Ein spezifischer Artikel, der den Text der Zusammenfassung enthält, wurde in die Produktspezifikation aufgenommen. Er besteht aus dem ersten Absatz von Nummer 4.4 der Zusammenfassung und dem Wortlaut unter Punkt 4.6 der veröffentlichten Zusammenfassung. Diese Teile werden in Punkt 5 des Einzigsten Dokuments aufgenommen.

Die Produktspezifikation wird daher um folgenden Wortlaut ergänzt:

„Nummer 10

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Aus der Zeit von der Villanova-Kultur bis zum Mittelalter und dann bis Anfang des 20. Jahrhunderts liegen zahlreiche Zeugnisse (in Archiven, Kirchenbüchern, Notariatsregistern usw.) für die Präsenz des Ölbaums im romaniolischen Hügelgebiet und für die Bedeutung des Olivenöls für die ländliche Wirtschaft der Romagna vor.

Zu Beginn des letzten Jahrhunderts wurde in 22 Gemeinden der Provinz Öl aus Oliven gewonnen. Alle Oliven, die in die Ölmühlen kamen, stammten aus der Provinz. Damals wurde dem Olivenanbau besondere Aufmerksamkeit gewidmet, was auch der Druck der Broschüre ‚Ulivo e olio‘ (‚Olive und Öl‘) im Jahre 1901 in Rimini veranschaulicht. In den ersten Jahren des 20. Jahrhunderts umfasst die regionale Agrarzeitschrift ‚Rivista agraria romagnola‘ eine regelmäßige Rubrik mit Informationen zur Olivenkultur und entsprechenden Ratschlägen. Besondere mikroklimatische Bedingungen, zusammen mit entsprechenden Anbaumethoden ermöglichen die Herstellung eines hochwertigen Öls, das sich durch besondere chemische und organoleptische Merkmale auszeichnet.

Die speziellen natürlichen Faktoren sind durch die bodenstrukturellen Merkmale des Gebiets und vor allem durch die besonderen mikroklimatischen Bedingungen gegeben, die die chemischen und organoleptischen Eigenschaften des Öls unmittelbar bedingen. Diese sind verbunden mit einem – in Bezug auf ihre volle Reife – frühzeitigen Abernten der Oliven, was ein hohes Qualitätsniveau des Öls ermöglicht. Die Böden sind im Allgemeinen mittelstark durchmischt, eher tonartig mit hohem Kalkanteil, und stark gegliedert, was dem Wachstum der Ölbäume förderlich ist. Die mikroklimatischen Bedingungen und insbesondere der Umstand, dass die Regenhäufigkeit im Frühling und im Herbst am stärksten ist, sorgen zusammen mit den im Jahresmittel eher niedrigen Temperaturen, durch die die Wachstumsphase der Bäume auf den Zeitraum April bis Oktober begrenzt wird, für eine allmähliche und späte Reifung der Oliven und damit für eine hohe chemische und organoleptische Qualität des gewonnenen Öls. Die speziellen menschlichen Faktoren finden sich vor allem in der weit in die Geschichte zurückreichenden Pflege des Olivenanbaus durch die örtlichen Erzeuger, wovon ihr Festhalten an den herkömmlichen Anbaumethoden zeugt, mit denen sie für die Bewahrung des Anbaus in dem Gebiet eintreten.

Die Olivenkultur ist in der gesamten Provinz Rimini weitverbreitet, wo sie allerdings das Hügelgelände in der Nähe des Küstenstreifens bevorzugt, und erstreckt sich in der Provinz Forlì-Cesena bis in die niedrigen und höheren Hügelketten. In diesen Gebieten stellt der Olivenanbau zusammen mit dem Weinbau die einzige Baumkultur dar; er besetzt hier die am schlechtesten zu nutzenden Flächen mit starkem Gefälle und wird damit zu einem wichtigen landschaftlichen Strukturelement.

Die Sorte ‚Correggiolo‘ ist der in dem Gebiet am stärksten vertretene Olivenbaum und verleiht dem erzeugten Öl seine typischen Merkmale. Die Sorte ist darüber hinaus besonders kälteresistent, und die späte, allmähliche Reifung der Oliven lässt zusammen mit den besonderen Boden- und Klimabedingungen ein besonderes und kostbares Öl entstehen.“

Der Änderungsantrag beeinflusst den Zusammenhang mit dem Gebiet nicht.

Sonstiges: Kontrollen

- Die aktuelle Fassung der Produktspezifikation enthält keinen Absatz über Kontrollen. Daher wurde ein eigener Absatz hinzugefügt.

Der neu hinzugefügte Text lautet wie folgt:

„Nummer 9

Kontrollen

Die Übereinstimmung des Erzeugnisses mit der Produktspezifikation wird gemäß den Bestimmungen der Artikel 36 und 37 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 von einer Kontrollstelle überwacht.

Diese Kontrollstelle ist Kiwa Cermet Italia, via Cadriano 23, 40057 Cadriano di Granarolo (BO) – Tel. +39 051-4593111; Fax +39 051-763382; E-Mail: info@kiwacermet.it.“

EINZIGES DOKUMENT

„Colline di Romagna“

EU-Nr.: PDO-IT-0211-AM02 –16.2.2022

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

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

„Colline di Romagna“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

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*

Beim Inverkehrbringen muss natives Olivenöl extra mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Colline di Romagna“ folgende Merkmale aufweisen:

Farbe: zwischen grün und goldgelb

Geruch: fruchtig, von mittlerer bis großer Intensität (Median von > 3 bis ≤ 7), gegebenenfalls mit Noten von Gras (oder Blättern) und/oder Mandeln, Artischocken oder Tomaten

Geschmack: fruchtig nach Oliven, gegebenenfalls ergänzt durch Noten von Gras und/oder Mandeln, Artischocken oder Tomaten mit milden/mittleren bitteren und scharfen Noten (median > 1,5 ≤ 6)

maximaler Gesamtsäuregehalt in Ölsäure-Gewichtsanteil: höchstens 0,4 g je 100 g Öl

Peroxidzahl: ≤ 12 meq₂/kg

Ölsäure ≥ 72 %

Tocopherole ≥ 70 mg/kg

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

Das Olivenöl mit der g. U. „Colline di Romagna“ muss aus den Sorten von Olivenbäumen Correggiolo und Leccino gewonnen werden, wobei der Anteil von Correggiolo an den Anbauflächen mindestens 60 % und der von Leccino höchstens 40 % betragen darf. Außerdem dürfen in den Anbauflächen noch andere, in geringerem Maße in die Ölerzeugung eingehende Sorten vorhanden sein, nämlich Pendolino, Moraiolo und Rossina (Höchstanteil 10 %).

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

Alle Erzeugungsschritte (Anbau und Ernte der Oliven sowie Gewinnung des Öls) müssen innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen.

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

Um die besonderen Merkmale und die Qualität des Olivenöls „Colline di Romagna“ zu wahren und zu gewährleisten, dass die von der Drittstelle durchgeführten Kontrollen unter der Aufsicht der betreffenden Erzeuger durchgeführt werden, muss das native Olivenöl extra „Colline di Romagna“ auch innerhalb des Erzeugungsgebiets gemäß Punkt 4 verpackt werden.

Natives Olivenöl extra mit der g. U. „Colline di Romagna“ muss in vorverpackten, luftdicht verschlossenen, lebensmittelechten Behältnissen mit folgendem Fassungsvermögen in den Verkehr gebracht werden: 0,10 Liter, 0,25 Liter, 0,50 Liter, 0,75 Liter, 1,00 Liter, 3,00 Liter und 5,00 Liter.

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

Der Name der g. U. „Colline di Romagna“ ist auf dem Etikett in deutlich lesbaren, unverwischbaren Buchstaben so anzubringen, dass er sich von den übrigen Angaben auf dem Etikett deutlich abhebt. Auf dem Etikett ist das Jahr anzugeben, in dem die Oliven, aus denen das Öl gewonnen wurde, angebaut wurden. Zusätzliche Ortsbezeichnungen, die Gemeinden oder Teilgebieten innerhalb des Erzeugungsgebietes genau entsprechen, dürfen nicht verwendet werden.

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

Das Gebiet für die Erzeugung und Pressung der bei der Herstellung des nativen Olivenöls extra „Colline di Romagna“ verwendeten Oliven umfasst Teile der Provinzen Rimini und Forlì-Cesena in der Region Emilia Romagna.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Aus der Zeit von der Villanova-Kultur bis zum Mittelalter und dann bis Anfang des 20. Jahrhunderts liegen zahlreiche Zeugnisse (in Archiven, Kirchenbüchern, Notariatsregistern usw.) für die Präsenz des Ölbaums im romaniolischen Hügelland und für die Bedeutung des Olivenöls für die ländliche Wirtschaft der Romagna vor.

Zu Beginn des letzten Jahrhunderts wurde in 22 Gemeinden der Provinz Öl aus Oliven gewonnen. Alle Oliven, die in die Ölmühlen kamen, stammten aus der Provinz. Damals wurde dem Olivenanbau besondere Aufmerksamkeit gewidmet, was auch der Druck der Broschüre „*Ulivo e olio*“ („Olive und Öl“) im Jahre 1901 in Rimini veranschaulicht.

In den ersten Jahren des 20. Jahrhunderts umfasst die regionale Agrarzeitschrift *Rivista agraria romagnola* eine regelmäßige Rubrik mit Informationen zur Olivenkultur und entsprechenden Ratschlägen.

Besondere mikroklimatische Bedingungen, zusammen mit entsprechenden Anbaumethoden ermöglichen die Herstellung eines hochwertigen Öls, das sich durch besondere chemische und organoleptische Merkmale auszeichnet.

Die speziellen natürlichen Faktoren sind durch die bodenstrukturellen Merkmale des Gebiets und vor allem durch die besonderen mikroklimatischen Bedingungen gegeben, die die chemischen und organoleptischen Eigenschaften des Öls unmittelbar bedingen. Diese sind verbunden mit einem – in Bezug auf ihre volle Reife – frühzeitigen Abernten der Oliven, was ein hohes Qualitätsniveau des Öls ermöglicht.

Die Böden sind im Allgemeinen mittelstark durchmischt, eher tonartig mit hohem Kalkanteil, und stark gegliedert, was dem Wachstum der Ölbäume förderlich ist. Die mikroklimatischen Bedingungen und insbesondere der Umstand, dass die Regenhäufigkeit im Frühling und im Herbst am stärksten ist, sorgen zusammen mit den im Jahresmittel eher niedrigen Temperaturen, durch die die Wachstumsphase der Bäume auf den Zeitraum April bis Oktober begrenzt wird, für eine allmähliche und späte Reifung der Oliven und damit für eine hohe chemische und organoleptische Qualität des gewonnenen Öls. Die speziellen menschlichen Faktoren finden sich vor allem in der weit in die Geschichte zurückreichenden Pflege des Olivenanbaus durch die örtlichen Erzeuger, wovon ihr Festhalten an den herkömmlichen Anbaumethoden zeugt, mit denen sie für die Bewahrung des Anbaus in dem Gebiet eintreten.

Die Olivenkultur ist in der gesamten Provinz Rimini weitverbreitet, wo sie allerdings das Hügelland in der Nähe des Küstenstreifens bevorzugt, und erstreckt sich in der Provinz Forlì-Cesena bis in die niedrigen und höheren Hügelländer. In diesen Gebieten stellt der Olivenanbau zusammen mit dem Weinbau die einzige Baumkultur dar; er besetzt hier die am schlechtesten zu nutzenden Flächen mit starkem Gefälle und wird damit zu einem wichtigen landschaftlichen Strukturelement.

Die Sorte „Correggiolo“ ist der in dem Gebiet am stärksten vertretene Olivenbaum und verleiht dem erzeugten Öl seine typischen Merkmale. Die Sorte ist darüber hinaus besonders kälteresistent, und die späte, allmähliche Reifung der Oliven lässt zusammen mit den besonderen Boden- und Klimabedingungen ein besonderes und kostbares Öl entstehen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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

oder

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

Veröffentlichung eines Antrags auf 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 397/11)

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 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**

„Robiola di Roccaverano“

EU-Nr.: PDO-IT-0024-AM03 – 11.4.2022

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

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Consorzio per la Tutela del Formaggio Robiola di Roccaverano (Konsortium zum Schutz des Käses „Robiola di Roccaverano“) mit Sitz in Via Roma 8, 14050 Roccaverano (AT); Zertifizierte E-Mail-Adresse: robioladiroccaverano@pec.it

Das Konsortium zum Schutz des Käses „Robiola di Roccaverano“ setzt sich aus den Erzeugern von „Robiola di Roccaverano“ zusammen. Es ist nach Artikel 13 Absatz 1 des Dekrets Nr. 12511 des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft vom 14. Oktober 2013 berechtigt, einen Änderungsantrag zu stellen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung(en) bezieht bzw. beziehen

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges [bitte angeben]

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.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

5. Änderung(en)

Name(n)

- Diese Änderung betrifft die Produktspezifikation und das Einzige Dokument in Bezug auf den Namen gemäß Nummer 1 der Produktspezifikation und Punkt 1 des Einzigen Dokuments, der von „Robiola di Roccaverano“ in „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ geändert wird, da diese beiden Namen synonym sind. Der Name „Roccaverano“ wird daher in der Produktspezifikation und im Einzigen Dokument zu „Robiola di Roccaverano“ hinzugefügt.

Der derzeitige Wortlaut:

„Robiola di Roccaverano“

erhält folgende Fassung:

„Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“

Das Erzeugnis „Robiola di Roccaverano“ oder „Roccaverano“ (vorgeschlagen als alternativer Name) ist bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern so bekannt und wird von ihnen derart geschätzt, dass es auch unter dem verkürzten Namen „Roccaverano“ geführt wird. Die Voranstellung des Wortes „robiola“ ist daher für die Identifizierung des Erzeugnisses und seiner Merkmale nicht mehr erforderlich. Die derzeitige Namensgebung bei Agrar- und Lebensmittelunternehmen (Erzeuger, Vertrieb, Gaststättengewerbe) sowie Verbraucherinnen und Verbrauchern sollte anerkannt werden: Sie verwenden bereits üblicherweise den Namen „Roccaverano“, um auf das Erzeugnis Bezug zu nehmen. Die Hinzufügung des Namens „Roccaverano“ g. U. würde den engen Zusammenhang mit dem Gebiet noch deutlicher machen. Diese Namensgebung ist inzwischen noch üblicher, um das Erzeugnis „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ besser von verschiedenen anderen Milchprodukten auf dem Markt zu unterscheiden, die als „Robiola“ verkauft werden und bei denen es sich in der Regel um einen pasteurisierten Kuhmilchkäse handelt, der sich stark von dem Erzeugnis mit der g. U. unterscheidet.

Geografisches Gebiet

- Diese Änderung betrifft Nummer 3 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments Die Gemeinde Cartosio, die derzeit nur teilweise dem geografischen Gebiet angehört, wird in ihrer Gesamtheit aufgenommen.

Der derzeitige Wortlaut:

„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: Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato und das Gebiet der Gemeinde Cartosio am linken Ufer des Flusses Erro.“

erhält folgende Fassung:

„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.“

Durch die Aufnahme der gesamten Gemeinde Cartosio wird ein Fehler berichtigt, der bei der ursprünglichen Beantragung der geschützten Ursprungsbezeichnung unterlaufen ist. Tatsächlich unterscheiden sich die beiden Ufer des Flusses Erro in der Gemeinde Cartosio in Bezug auf Topografie und Landschaft nicht wesentlich. Darüber hinaus unterscheidet sich Cartosio aus agronomischer Sicht und insbesondere im Hinblick auf Weideland, Futterpflanzen und Anbaumethoden nicht von den anderen Gemeinden im Erzeugungsgebiet von „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“.

Die gesamte landwirtschaftlich genutzte Fläche der Gemeinde Cartosio besteht in erster Linie aus Grünland (38 % als Mischwiesen), was den Antrag in Bezug auf den dauerhaften Charakter und die geringe Intensität der für diese Milcherzeugung genutzten Ziegenhaltung untermauert. Darüber hinaus besteht innerhalb der Gemeinde Cartosio selbst eine Verbindung zwischen der Landwirtschaft und dem Erzeugnis. So gibt es eine Reihe von Betrieben mit Hauptstandorten im Erzeugungsgebiet von „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“, die Grundstücke als Mischwiesen für die Futtererzeugung bewirtschaften, die dieselben Merkmale aufweisen wie jene zur Herstellung von „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ genutzten Wiesen, wobei sich diese Mischwiesen aber in dem Teil von Cartosio befinden, der nicht in der geltenden Spezifikation enthalten ist.