

Amtsblatt der Europäischen Union

C 458



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 1. Dezember 2022

65. Jahrgang

Inhalt

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 458/01 Euro-Wechselkurs — 30. November 2022 1

2022/C 458/02 Bekanntmachung an Einführer — Einführen von Waren aus den ukrainischen Oblasten Donezk, Cherson, Luhansk und Saporischschja in die Union 2

Rechnungshof

2022/C 458/03 Sonderbericht 26/2022: — „Europäische Statistiken: Qualität könnte weiter verbessert werden“ 3

Europäischer Datenschutzbeauftragter

2022/C 458/04 Zusammenfassung der Stellungnahme des Europäischen Datenschutzbeauftragten über die Ermächtigung zur Aufnahme von Verhandlungen im Namen der Europäischen Union über ein Übereinkommen des Europarats über künstliche Intelligenz, Menschenrechte, Demokratie und Rechtsstaatlichkeit (Der vollständige Text dieser Stellungnahme ist in englischer, französischer und deutscher Sprache auf der Internetpräsenz des EDSB unter <https://edps.europa.eu> erhältlich.) 4

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2022/C 458/05 Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien 7

2022/C 458/06 Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien 8

DE

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2022/C 458/07	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10890 – MARCEGAGLIA STEEL / OLPUK / OSB / FSAB) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	9
2022/C 458/08	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10817 - ADVENT / DEM BUSINESS / HPM BUSINESS) ⁽¹⁾	11
2022/C 458/09	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10874 – DSM / FONTERRA / TASMAN) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	13

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2022/C 458/10	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	15
2022/C 458/11	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	22
2022/C 458/12	Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	27
2022/C 458/13	Veröffentlichung des infolge der Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einzigsten Dokuments	31

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾**30. November 2022**

(2022/C 458/01)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0376	CAD	Kanadischer Dollar	1,4021
JPY	Japanischer Yen	144,28	HKD	Hongkong-Dollar	8,0944
DKK	Dänische Krone	7,4366	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6634
GBP	Pfund Sterling	0,86488	SGD	Singapur-Dollar	1,4180
SEK	Schwedische Krone	10,9345	KRW	Südkoreanischer Won	1 365,14
CHF	Schweizer Franken	0,9854	ZAR	Südafrikanischer Rand	17,5768
ISK	Isländische Krone	147,10	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,3437
NOK	Norwegische Krone	10,2648	HRK	Kroatische Kuna	7,5490
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	16 271,81
CZK	Tschechische Krone	24,338	MYR	Malaysischer Ringgit	4,6147
HUF	Ungarischer Forint	408,40	PHP	Philippinischer Peso	58,697
PLN	Polnischer Zloty	4,6635	RUB	Russischer Rubel	
RON	Rumänischer Leu	4,9245	THB	Thailändischer Baht	36,588
TRY	Türkische Lira	19,3333	BRL	Brasilianischer Real	5,5063
AUD	Australischer Dollar	1,5425	MXN	Mexikanischer Peso	20,0111
			INR	Indische Rupie	84,4215

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

Bekanntmachung an Einführer
Einführen von Waren aus den ukrainischen Oblasten Donezk, Cherson, Luhansk und Saporischschja
in die Union

(2022/C 458/02)

Mit der Bekanntmachung vom 23. Februar 2022 an die Einführer über Einführen von Waren aus den nicht von der Regierung kontrollierten Gebieten der ukrainischen Oblaste Donezk und Lugansk in die Union im Rahmen des Assoziierungsabkommens zwischen der EU und der Ukraine (2022/C 87 I/01) teilte die Europäische Kommission den Einführern mit, dass für Waren, die in den nicht von der Regierung kontrollierten Gebieten der ukrainischen Oblaste Donezk und Luhansk hergestellt oder aus diesen ausgeführt werden, die Voraussetzungen dafür nicht gegeben sind, dass die Zollbehörden der Ukraine die Zollpräferenzbehandlung im Rahmen des Assoziierungsabkommens zwischen der Europäischen Union und ihren Mitgliedstaaten einerseits und der Ukraine andererseits wirksam verwalten und überwachen können.

Da mit der Verordnung (EU) 2022/1903 des Rates ⁽¹⁾ vom 6. Oktober der Titel der Verordnung (EU) 2022/263 ⁽²⁾ vom 23. Februar 2022 geändert und der geografische Geltungsbereich der darin vorgesehenen Beschränkungen auf alle nicht von der Regierung kontrollierten ukrainischen Gebiete in den Oblasten Cherson, Donezk, Luhansk und Saporischschja ausgeweitet wurde, muss die oben genannte Bekanntmachung an die Einführer aktualisiert werden.

Die Einfuhr von Waren mit Ursprung in den spezifizierten Gebieten in die Europäische Union ist verboten. Gemäß Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) 2022/263 gilt dieses Verbot nicht für Waren mit Ursprung in diesen Gebieten, die den ukrainischen Behörden zur Prüfung vorgelegt wurden, für die die Erfüllung der Bedingungen, welche die Ursprungseigenschaft verleihen, geprüft wurden und für die ein Ursprungszeugnis der zuständigen Behörde der Ukraine im Einklang mit dem Assoziierungsabkommen zwischen der EU und der Ukraine ausgestellt worden ist. Da die Zollbehörden der Ukraine nicht die Möglichkeit haben, die einschlägigen Bestimmungen des Abkommens anzuwenden, um sich zu vergewissern, dass für Waren aus diesen Gebieten die Zollpräferenzbehandlung in Betracht kommt, und zu prüfen, ob sie alle Anforderungen erfüllen, wie insbesondere in Artikel 33 des Protokolls Nr. 1 zum Assoziierungsabkommen vorgesehen, sind die Voraussetzungen für die Inanspruchnahme der Zollpräferenzbehandlung für diese Waren nicht erfüllt. Daher wird den Wirtschaftsbeteiligten der Europäischen Union empfohlen, für die Einfuhr aller in den nicht von der Regierung kontrollierten ukrainischen Gebieten in den Oblasten Cherson, Donezk, Luhansk und Saporischschja hergestellten oder aus diesen ausgeführten Waren in die Union keine Präferenzbehandlung zu beantragen.

Waren, deren Einfuhr in die Union nach der Verordnung (EU) 2022/263 nicht beschränkt ist, kommen für die im Rahmen des Assoziierungsabkommens gewährte Zollpräferenzbehandlung in Betracht, wenn sie ihren Ursprung in der Ukraine haben und ihnen die erforderlichen Ursprungsnachweise – entweder in Form einer von den ukrainischen Behörden ausgestellten Warenverkehrsbescheinigung EUR.1 oder in Form einer Erklärung auf der Rechnung, die von einem ermächtigten Ausführer in der Ukraine ausgefertigt wurde – beigefügt sind. Die aktualisierte Liste der ukrainischen Zollstellen und der ermächtigten Ausführer, die zur Ausstellung oder Ausfertigung von Ursprungsnachweisen berechtigt sind, steht den Zollbehörden der Mitgliedstaaten zur Verfügung. Solche Waren können daher eingeführt werden und sollten in den Genuss einer Zollpräferenzbehandlung kommen, und zwar unter den gleichen Bedingungen wie Einführen aus anderen von der Regierung kontrollierten Teilen der Ukraine.

⁽¹⁾ ABl. L 2591 vom 6.10.2022, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 421 vom 23.2.2022, S. 77.

RECHNUNGSHOF

Sonderbericht 26/2022:

„Europäische Statistiken: Qualität könnte weiter verbessert werden“

(2022/C 458/03)

Der Europäische Rechnungshof teilt mit, dass der Sonderbericht 26/2022 „Europäische Statistiken: Qualität könnte weiter verbessert werden“ soeben veröffentlicht wurde.

Der Bericht kann auf der Website des Europäischen Rechnungshofs direkt aufgerufen oder von dort heruntergeladen werden: <https://www.eca.europa.eu/de/Pages/DocItem.aspx?did=62590>

EUROPÄISCHER DATENSCHUTZBEAUFTRAGTER

Zusammenfassung der Stellungnahme des Europäischen Datenschutzbeauftragten über die Ermächtigung zur Aufnahme von Verhandlungen im Namen der Europäischen Union über ein Übereinkommen des Europarats über künstliche Intelligenz, Menschenrechte, Demokratie und Rechtsstaatlichkeit

(2022/C 458/04)

(Der vollständige Text dieser Stellungnahme ist in englischer, französischer und deutscher Sprache auf der Internetpräsenz des EDSB unter <https://edps.europa.eu> erhältlich.)

Am 18. August 2022 legte die Europäische Kommission gemäß Artikel 218 AEUV eine Empfehlung für einen Beschluss des Rates über die Ermächtigung zur Aufnahme von Verhandlungen im Namen der Europäischen Union über ein Übereinkommen des Europarats über künstliche Intelligenz, Menschenrechte, Demokratie und Rechtsstaatlichkeit (im Folgenden „Übereinkommen“) vor.

In Anbetracht des „grenzüberschreitenden“ Charakters der künstlichen Intelligenz begrüßt der EDSB das vom Europarat verfolgte allgemeine Ziel, das erste rechtsverbindliche internationale Instrument zur künstlichen Intelligenz auszuarbeiten, das auf den Standards des Europarats zu Menschenrechten, Demokratie und Rechtsstaatlichkeit beruht. Dementsprechend unterstützt der EDSB die Aufnahme von Verhandlungen im Namen der Union über das Übereinkommen und begrüßt die Rolle der Union bei der Förderung einer vertrauenswürdigen künstlichen Intelligenz, die mit den Werten der Union übereinstimmt.

Der EDSB nimmt die Tatsache zur Kenntnis, dass der Gegenstand des Übereinkommens in der EU durch das vorgeschlagene Gesetz über künstliche Intelligenz geregelt werden würde, und erkennt das Ziel der Kommission an, sicherzustellen, dass das Übereinkommen mit dem vorgeschlagenen Gesetz über künstliche Intelligenz vereinbar ist, wobei künftige Entwicklungen im Legislativverfahren berücksichtigt werden. Der EDSB ist jedoch der Ansicht, dass das Übereinkommen eine wichtige Möglichkeit darstellt, **das vorgeschlagene Gesetz über künstliche Intelligenz zu ergänzen**, indem der Schutz der Grundrechte aller von KI-Systemen betroffenen Personen gestärkt wird, und spricht sich daher dafür aus, dass das Übereinkommen klare und starke Garantien für die von der Nutzung von KI-Systemen betroffenen Personen bietet.

In Anbetracht der obigen Ausführungen formuliert der EDSB vier Hauptempfehlungen zu den Verhandlungsrichtlinien:

- Bei den allgemeinen Zielen für die Aushandlung des Übereinkommens sollten der Schutz und die Rechte der natürlichen Personen und der Gruppen von natürlichen Personen, die von KI-Systemen berührt sind, stärker in den Vordergrund gerückt werden, in Übereinstimmung mit dem primären Fokus und den Zielen des Europarates;
- Es sollte ein ausdrücklicher Verweis auf die Übereinstimmung des Übereinkommens mit dem bestehenden EU-Rechtsrahmen für den Datenschutz in eine spezielle Richtlinie aufgenommen werden;
- Im Einklang mit dem risikobasierten Ansatz sollte das Ziel eines Verbots von KI-Systemen, die unannehmbare Risiken darstellen, eingeführt werden;
- Durch das Übereinkommen sollte die Einführung des Konzeptes des Datenschutzes durch Technikgestaltung und datenschutzfreundliche Voreinstellungen in jedem Schritt des Lebenszyklus von KI-Systemen gefördert werden.

Darüber hinaus enthält diese Stellungnahme weitere Empfehlungen zur Aufnahme von Mindestverfahrensgarantien in das Übereinkommen sowie von Mindestanforderungen an Transparenz, Erklärbarkeit und Überprüfbarkeit, Einhaltung und Kontrollmechanismen, zur grenzüberschreitenden Zusammenarbeit zwischen den von den Vertragsparteien des Übereinkommens zu benennenden zuständigen Behörden für die Überwachung der gemäß dem Übereinkommen zu gewährenden Garantien und Rechte.

1. EINLEITUNG

1. Am 18. August 2022 legte die Europäische Kommission gemäß Artikel 218 AEUV eine Empfehlung für einen Beschluss des Rates über die Ermächtigung zur Aufnahme von Verhandlungen im Namen der Europäischen Union über ein Übereinkommen des Europarats über künstliche Intelligenz, Menschenrechte, Demokratie und Rechtsstaatlichkeit ⁽¹⁾ (im Folgenden „Empfehlung“) vor.
2. Ziel der Empfehlung ist es, die Aufnahme von Verhandlungen im Namen der Union über ein künftiges Übereinkommen des Europarates über KI, Menschenrechte, Demokratie und Rechtsstaatlichkeit (im Folgenden „Übereinkommen“) zu genehmigen, Verhandlungsrichtlinien anzunehmen und die Kommission als Verhandlungsführer der Union zu benennen ⁽²⁾.
3. In der Begründung ⁽³⁾ weist die Kommission darauf hin, dass die Verhandlungen über das Übereinkommen unter die ausschließliche Zuständigkeit der Union fallen, auch angesichts der sehr großen Überschneidungen hinsichtlich des Anwendungsbereichs und des Inhalts zwischen dem vom Ausschuss über künstliche Intelligenz (CAI) des Europarates vorgelegten Vorentwurf des Übereinkommens auf der einen Seite und dem vorgeschlagenen Gesetz über künstliche Intelligenz (im Folgenden „vorgeschlagenes KI-Gesetz“) ⁽⁴⁾ auf der anderen Seite ⁽⁵⁾.
4. In der Begründung ⁽⁶⁾ der Empfehlung wird darauf hingewiesen, dass im Vorentwurf vorgeschlagen wird, die folgenden Bestimmungen aufzunehmen:
 - Zweck und Anwendungsbereich des (Rahmen-)Übereinkommens;
 - Begriffsbestimmungen für die Begriffe KI-System, Lebenszyklus, Anbieter, Nutzer und „KI-Subjekt“;
 - bestimmte wesentliche Grundsätze, Verfahrensgarantien und Rechte der KI-Subjekte, die für alle KI-Systeme unabhängig von ihrem Risikoniveau gelten würden;
 - zusätzliche Maßnahmen für den öffentlichen Sektor sowie für KI-Systeme, die anhand einer Risiko- und Folgenabschätzungsmethode als mit einem „unannehmbaren“ und „erheblichen“ Risiko behaftet eingestuft wurden (später in einem Anhang des Übereinkommens festzulegen);
 - Follow-up- und Kooperationsmechanismus zwischen den Vertragsparteien;
 - Schlussbestimmungen mit der Möglichkeit, dass EU-Mitgliedstaaten in Belangen, die unter das Übereinkommen fallen, in ihren gegenseitigen Beziehungen EU-Recht anwenden, und der Möglichkeit, dass die Union dem Übereinkommen beitreten kann.
5. In den Erwägungsgründen 6 und 7 der Empfehlung wird darauf hingewiesen, dass der Abschluss des Übereinkommens bestehende und vorhersehbare künftige gemeinsame Regeln der Union beeinträchtigen kann. Um die Integrität des Unionsrechts zu schützen und den Fortbestand der Kohärenz zwischen den Regeln des Völkerrechts und denen des Unionsrechts sicherzustellen, sollte die Kommission dazu ermächtigt werden, im Namen der Union das Übereinkommen auszuhandeln.
6. Mit der vorliegenden Stellungnahme des EDSB wird das Konsultationsersuchen der Kommission vom 18. August 2022 gemäß Artikel 42 Absatz 1 der EU-DSVO ⁽⁷⁾ beantwortet. Der EDSB begrüßt, dass in Erwägungsgrund 8 der Empfehlung auf diese Konsultation verwiesen wird.

8. SCHLUSSFOGERUNGEN

49. Vor diesem Hintergrund spricht der EDSB folgende Empfehlungen aus:
- (1) *Dem Ziel, „ein hohes Maß an Schutz der Menschenrechte und die Wahrung der europäischen Werte zu gewährleisten“ sollte im Einklang mit dem Wesen und dem Mandat des Europarates mehr Gewicht verliehen werden.*

⁽¹⁾ COM(2022) 414 final.

⁽²⁾ COM(2022) 414 final, S. 3.

⁽³⁾ COM(2022) 414 final, S. 5.

⁽⁴⁾ Vorschlag für eine Verordnung zur Festlegung harmonisierter Vorschriften für künstliche Intelligenz (Gesetz über künstliche Intelligenz) und zur Änderung bestimmter Rechtsakte der Union, COM(2021) 206 final.

⁽⁵⁾ Siehe auch Erwägungsgrund 5 der Empfehlung.

⁽⁶⁾ COM(2022) 414 final, S. 2 und 3.

⁽⁷⁾ Verordnung (EU) 2018/1725 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Oktober 2018 zum Schutz natürlicher Personen bei der Verarbeitung personenbezogener Daten durch die Organe, Einrichtungen und sonstigen Stellen der Union, zum freien Datenverkehr und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 45/2001 und des Beschlusses Nr. 1247/2002/EG (ABl. L 295 vom 21.11.2018, S. 39).

- (2) Das Wort „auch“ nach „mit dem EU-Binnenmarktrecht und anderen Bereichen des EU-Rechts vereinbar“ in den Richtlinien 5 und 11 sollte gestrichen werden, um dem Zusammenspiel zwischen allgemeinen Grundsätzen und Grundrechten einerseits und dem Sekundärrecht (EU-Binnenmarktrecht und andere Rechtsbereiche) andererseits besser Rechnung zu tragen.
- (3) Es sollte eine Richtlinie hinzugefügt werden, die an die Notwendigkeit erinnert, das richtige Gleichgewicht zwischen dem öffentlichen Interesse und den Interessen der Personen, die von KI-Systemen berührt sind, zu finden und die vollständige Einhaltung der Grundrechte auf Privatsphäre und auf den Schutz personenbezogener Daten sowie der anderen betroffenen, Grundrechte, insbesondere des Rechts auf Unschuldsvermutung und auf ein faires Verfahren, dem Recht auf eine gute Verwaltung und dem Grundsatz der Nichtdiskriminierung sicherzustellen.
- (4) In einer Richtlinie sollte festgelegt werden, dass das Übereinkommen verfahrenstechnisch bestimmte Mindestverfahrensgarantien und Rechte für die von der Nutzung der KI-Systeme betroffenen Personen vorsehen sollte.
- (5) In einer Richtlinie sollte festgelegt werden, dass das Übereinkommen Mindestanforderungen an die Transparenz, Erklärbarkeit und Überprüfbarkeit von KI-Systemen vorsehen sollte.
- (6) Es sollte in der Richtlinie 14 die Vorgabe aufgenommen werden, dass die von KI-Systemen ausgehenden Risiken für die Gesellschaft/Gruppen ebenfalls bewertet und gemildert werden müssen.
- (7) In den Verhandlungsrichtlinien sollte vorgesehen werden, dass bestimmte KI-Systeme, die mit unannehmbaren Risiken behaftet sind, verboten werden sollten, und es sollte eine unverbindliche Liste solcher KI-Systeme vorgesehen werden.
- (8) Es sollte eine Verhandlungsrichtlinie vorgesehen werden, wonach das Übereinkommen die Einführung des Konzeptes des Datenschutzes durch Technikgestaltung und datenschutzfreundliche Voreinstellungen in jedem Schritt des Lebenszyklus von KI-Systemen fördern sollte.
- (9) Der Inhalt der Richtlinie 17 sollte wie folgt näher ausgeführt werden:
 - Es muss eine Ex-ante-Konformitätsbewertung durch Dritte für Hochrisiko-KI durchgeführt werden;
 - Hochrisiko-KI-Systeme sollten einem neuen Konformitätsbewertungsverfahren unterzogen werden, wenn sie wesentlich geändert werden;
 - Es sollte der Gegenstand und die Rechtswirkung von Zertifizierungen angegeben werden;
 - Es sollte angegeben werden, dass technische Normen einerseits eine positive Auswirkung auf die Harmonisierung von Produkten und Dienstleistungen haben können. Andererseits besteht ihre Rolle darin, technische Spezifikationen für bereits gesetzlich festgelegte Regeln zu liefern.
- (10) Es sollte eine Richtlinie aufgenommen werden, nach der das Übereinkommen vorsehen sollte, dass die zuständigen Aufsichtsbehörden mit angemessenen Ermittlungs- und Durchsetzungsbefugnissen ausgestattet werden müssen.
- (11) Es sollte eine Verhandlungsrichtlinie hinzugefügt werden, die sicherstellt, dass das Übereinkommen die grenzüberschreitende Zusammenarbeit zwischen den zuständigen Behörden erleichtert und fördert.

Brüssel, den 13. Oktober 2022.

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien

(2022/C 458/05)

Gemäß Artikel 35 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 des Rates vom 20. November 2009 zur Einführung einer Kontrollregelung der Union zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der gemeinsamen Fischereipolitik ⁽¹⁾ wurde beschlossen, die Fischerei wie nachstehend beschrieben zu schließen:

Datum und Uhrzeit der Schließung	11.11.2022
Dauer	11.11.2022 bis 31.12.2022
Mitgliedstaat	Europäische Union (alle Mitgliedstaaten)
Bestand oder Bestandsgruppe	POK/1N2AB.
Art	Seelachs (<i>Pollachius virens</i>)
Gebiet	Norwegische Gewässer von 1 und 2
Typ des betreffenden Fischereifahrzeugs	—
Referenznummer	11/TQ109

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 1.

Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien

(2022/C 458/06)

Gemäß Artikel 35 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 des Rates vom 20. November 2009 zur Einführung einer Kontrollregelung der Union zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der gemeinsamen Fischereipolitik ⁽¹⁾ wurde beschlossen, die Fischerei wie nachstehend beschrieben zu schließen:

Datum und Uhrzeit der Schließung	28.10.2022
Dauer	28.10.2022 bis 31.12.2022
Mitgliedstaat	Europäische Union (alle Mitgliedstaaten)
Bestand oder Bestandsgruppe	HER/*4N-S62
Art	Hering (<i>Clupea harengus</i>)
Gebiet	Norwegische Gewässer südlich von 62° N
Typ des betreffenden Fischereifahrzeugs	—
Referenznummer	10/TQ109

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 1.

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.10890 – MARCEGAGLIA STEEL / OLPUK / OSB / FSAB)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 458/07)

1. Am 17. November 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:

- Marcegaglia Steel S.p.A („Marcegaglia Steel“, Italien), kontrolliert von Marcegaglia Holding S.r.l (Italien),
- Outokumpu Long Products Limited („OLPUK“, Vereinigtes Königreich), Outokumpu Stainless Bar LLC („OSB“, USA) und Fagersta Stainless AB („FSAB“, Schweden), kontrolliert von Outokumpu Oyj (Finnland).

Marcegaglia Steel wird im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über OLPUK, OSB und FSAB („Übernahmeziel“) übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Marcegaglia Steel ist ein italienischer Industriekonzern im Stahlverarbeitungssektor, dessen Schwerpunkt auf dem Handel und der Verarbeitung von Stahl liegt. Marcegaglia Steel produziert hauptsächlich Erzeugnisse aus Kohlenstoffstahl, in geringerem Umfang aber auch Flach- und Langerzeugnisse aus nichtrostendem Stahl.
- Das Übernahmeziel ist im Bereich der Herstellung von Langerzeugnissen aus nichtrostendem Stahl und von Halbzeug aus nichtrostendem Stahl in Form von Walzdraht, Rohblöcken, Knüppeln, Vorblöcken und Brammen tätig.

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

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

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

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 5 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.10890 – MARCEGAGLIA STEEL / OLPUK / OSB / FSAB

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

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.10817 - ADVENT / DEM BUSINESS / HPM BUSINESS)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 458/08)

1. Am 24. November 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:

- Advent Funds, das von Advent International Corporation („AIC“) verwaltet oder beraten wird (zusammen „Advent“, Vereinigte Staaten),
- die Sparte „High Performance Materials“ („HPM“) der Lanxess AG („Lanxess“, Deutschland),
- die Sparte „Engineering materials“ („DEM“) der Koninklijke DSM N.V. („DSM“, Niederlande).

Advent übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von HPM und DEM.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Advent ist ein Private-Equity-Investor mit Sitz in Boston und vor allem in folgenden Bereichen tätig: i) Erwerb von Mehrheits- und Minderheitsbeteiligungen an Unternehmen, deren Wachstumsaussichten sich nach Auffassung von Advent durch die Kapitalzuführung verbessern würden, und ii) Verwaltung von Investmentfonds. Advent hält als Private-Equity-Investor Unternehmensbeteiligungen in verschiedenen Branchen, darunter Medien, Kommunikation, Informationstechnologie, Internet, Chemikalien, Arzneimittel usw.,
- HPM ist tätig in Herstellung, Verkauf und Vermarktung von thermoplastischen Polymeren und Zwischenprodukten, die zur Herstellung solcher Polymere erforderlich sind, d. h. technische Kunststoffe auf Polyamidbasis, technische Kunststoffe aus Polybutylenterephthalat und faserverstärkte thermoplastische Endlosverbundwerkstoffe; die Geschäfte werden derzeit von einer Gruppe von Unternehmen geführt, die alle direkte oder indirekte Tochtergesellschaften oder Beteiligungsunternehmen von Lanxess sind. HPM hat weltweit zehn Produktionsstätten in sechs Ländern,
- DSM besteht aus i) den Einheiten DSM Engineering Materials B.V., DSM Engineering Materials International B.V. und DSM Engineering Materials, Inc., ii) ihren Tochtergesellschaften sowie iii) damit verbundenen Tätigkeiten und Rechten des geistigen Eigentums. DEM entwickelt, produziert und liefert weltweit Thermoplastik, mit einem breiten Angebot an Polymeren, einschl. Polyamiden, Polyestern und Polyphenylensulfiden, für eine Vielzahl von Industriezweigen. DEM hat weltweit zehn Produktionsstätten in fünf Ländern.

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

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

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

M.10817 - ADVENT / DEM BUSINESS / HPM BUSINESS

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

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

Fax +32 22964301

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

Postanschrift:

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

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.10874 – DSM / FONTERRA / TASMAN)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 458/09)

1. Am 23. November 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:

- DSM Venturing B.V. („DSM“, Niederlande), letztlich kontrolliert vom Royal DSM N.V.-Konzern („Royal DSM“, Niederlande),
- Fonterra (Europe) Coöperatie U.A. („Fonterra“, Niederlande), letztlich kontrolliert von Fonterra Co-operative Group Limited („Fonterra Co-operative“, Neuseeland),
- ein neu gegründetes Unternehmen namens Tasman („JV“, Niederlande).

DSM und Fonterra werden die gemeinsame Kontrolle über das Gemeinschaftsunternehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen an einem neu gegründeten Gemeinschaftsunternehmen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Fonterra produziert und verkauft weltweit Milchprodukte;
- DSM ist in den Bereichen Ernährung, Gesundheit und Biowissenschaften tätig und bietet ernährungsphysiologische Produkte, Spezialzusatzstoffe für ernährungsphysiologische Segmente, Zutaten, biomedizinische Materialien sowie Lösungen für Geschmack und Textur an;
- Das Gemeinschaftsunternehmen wird auf dem Markt für alternative Proteine tätig sein, indem es Milcheiweiß aus der Fermentation entwickelt, erzeugt, vermarktet und verkauft.

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

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

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

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

M.10874 – DSM / Fonterra / Tasman

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

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

Fax +32 22964301

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Postanschrift:

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

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung 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 458/10)

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

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Lechința“**PDO-RO-A0369-AM02****Datum der Mitteilung: 15.9.2022****BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG****1. Übernahme neuer Keltertraubensorten in den Anbau zur Erzeugung von Rotweinen**

Durch im Rahmen der Umstrukturierungs-/ Umstellungsprogramme aus europäischen Mitteln geförderte Anpflanzungen haben viele Erzeuger im Gebiet der Ursprungsbezeichnung auch Edelrebsorten zur Erzeugung von Rotweinen in den Anbau übernommen, um die Weinerzeugung für dieses Segment zu diversifizieren. (In dem Gebiet wurden ausschließlich Keltertraubensorten für Weißweine angebaut.) Die Besonderheiten des Gebiets (Klima, Relief) begünstigen die Akkumulierung von Zuckern, und die Anthocyane aus den Traubenschalen ergeben Weine mit alkoholischem Potenzial und optimaler Farbtintensität.

In die Produktspezifikation werden neue Keltertraubensorten für die Erzeugung von stillen Rotweinen aufgenommen.

Die Kapitel IV, V und VIII der Produktspezifikation sowie Punkt 7 des Einziges Dokuments werden geändert.

2. Änderung (Erweiterung) des abgegrenzten geografischen Gebiets

Kapitel III der Produktspezifikation (abgegrenztes Erzeugungsgebiet) wird geändert, indem das geografische Gebiet der g. U. um die Gemeinde Cetate mit den Dörfern Satu Nou und Petriș erweitert wird.

Die Gemeinde Cetate liegt in den Ausläufern der Călimani-Berge (Munților Călimani) am Übergang zum Siebenbürgischen Becken (Podișul Transilvaniei), mit dem Călimani-Gebirgsvorland (Piemontul Călimanilor) im Osten, den Hügeln um Bistrița (Dealurile Bistriței) im Nordwesten und dem Becken von Livezile-Bîrgău (Depresiunea Livezile-Bîrgău) im Nordosten.

Die Gemeinde Cetate mit ihren Dörfern liegt etwa 10 km von der Gemeinde Budacu de Jos entfernt, die zum abgegrenzten Gebiet der g. U. „Lechința“ gehört. Bodenbeschaffenheit und Klima sind denen im gesamten abgegrenzten Gebiet der g. U. vergleichbar.

Kapitel III der Produktspezifikation und Punkt 6 des Einziges Dokuments werden geändert.

(1) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

3. Aufnahme einer neuen Art von Stillwein in die Erzeugung – Strohwein

In die Produktspezifikation wird die Möglichkeit aufgenommen, aus der Rebsorte Muscat Ottonel durch spezifische Verarbeitungsverfahren eine neue Art von stillem Weißwein („Strohwein“) zu bereiten. Dabei lagern die Trauben vor dem Pressen maximal sechs Monate auf Strohmatten. In dieser Zeit vollziehen sich zwei Prozesse: Dehydrierung (September bis November) und natürliches Gefrieren (Dezember bis Februar).

Bei einer bestimmten Zuckerkonzentration in den Trauben (mindestens 400 g Zucker/l) werden diese manuell gepresst. Anschließend erfolgen die Gärung in Eichenfässern mit ganz bestimmten Hefen und die Lagerung in Edelstahltanks bei niedriger Temperatur. Mit dieser Art von Wein wird das Potenzial der Sorte Muscat Ottonel für dieses g. U.-Gebiet voll ausgeschöpft.

Kapitel XI der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigsten Dokuments werden geändert.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name(n)

Lechința

2. Art der geografischen Angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Beschreibung des Weines/der Weine

1. Weißweine

KURZBESCHREIBUNG

Die Weißweine sind fruchtig, weinig und frisch. Aufgrund des Klimas haben sie einen höheren Säuregehalt, der ihnen Frische und Lebendigkeit verleiht.

Sie haben ein vegetables Aroma von Gräsern, Rosenblütenblättern oder Akazienblüten und einen bisweilen leicht pikanten Geschmack (Gewürze), sie weisen einen höheren Alkoholgehalt auf und sind geschmeidig und körperreich. Durch die Gärung bei niedriger Temperatur kann sich ein sekundäres Gäraroma entwickeln. Mit Ausbau und Reifung entwickeln die Weine ein spezifisches Aroma von Wabenhonig.

Die Weine sind in der Farbe grünlich bis strohgelb oder grünlich gelb mit goldenen Reflexen. Sie haben einen hohen Gehalt an Extraktstoffen und Glycerin und sind samtig und geschmeidig im Geschmack. Bei jungen Weinen gibt es bisweilen Anklänge an frisch gemähtes Heu. Die Weine bieten süße/leicht bittere Geschmacksnoten, Gewürznoten oder feine Zitrusaromen. Der Ausbau in Holzfässern und die Flaschenreifung verleihen ihnen einen angenehm samtigen Charakter.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15,00
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,00
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure.
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	200

2. *Rotweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine weisen Anklänge von schwarzen Rosinen auf. In der Farbe sind sie kräftig rot, bei jungen Weinen auch violett, kräftig rubinrot, ziegelrot (im Alter von mehr als zwei Jahren), rubinrot mit Nuancen von Terrakotta nach der Reifung oder granatrot.

Sie bieten Aromen von grünem Paprika, Heidelbeeren oder schwarzen Kirschen, ein charakteristisches Aroma von Wildvegetation, Gras, Akazienblüten, Lindenblüten oder Trauben in der ersten Phase, vegetabile Aromen von Spargel, grünen Oliven, Gewürzen (Ingwer, grüne Chili). Mit der Reifung entfalten sich Noten von Brombeeren, reifen Pflaumen, Sauerkirschen oder Kaffee; je nach Alter ergeben sich aus dem kräftigen Tanninaroma Anklänge an Tabak.

Im Geschmack sind die Weine samtig, harmonisch, rund, breit, mit weichen Tanninen, dezenten, spezifischen fruchtigen Noten von getrockneten (nicht geräucherten) Pflaumen oder von Brombeeren. Mit der Reifung entwickeln sich leichte Vanille- oder Zimtaromen oder ein feines Aroma von schwarzen Johannisbeeren.

Die Weine haben einen intensiven Abgang mit leichten Empfindungen von Konfitüre. Sie bieten Aromen von Waldfrüchten, frischen Himbeeren, Bitterkirschen oder Sauerkirschen. Im Geschmack sind sie frisch und samtig; mit Ausbau und Reifung entsteht ein angenehmes, anhaltendes Bukett im Abgang.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15,00
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,00
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure.
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	150

3. *Strohwein*

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine sind in der Farbe strohgelb oder grünlich-gelb bis goldgelb, bieten ein typisches Muskataroma (exotische Früchte, Zitrusfrüchte, blumige Noten von Rebblüten, gemähtem Heu, Jasmin, Akazie) und sind angenehm rund und samtig. Im Geschmack sind die Weine frisch, fruchtig (Birnen, Aprikosen, reife gelbe Früchte) und samtig. Mit der Reifung verändert sich das Aroma bei einigen Sorten zu einem komplexen Bukett mit gut integrierter Säure.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15,00
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,00
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure.
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	200

5. Weinbereitungsverfahren

5.1. Spezifische önologische Verfahren

1. Önologische Verfahren

Anbauverfahren

- Pflanzdichte: mindestens 3 500 Rebstöcke pro Hektar;
- Ernte vor der Reifung: Verringerung der Anzahl der Trauben zu Beginn der Reifezeit, wenn die potenzielle Produktionsmenge die nach der Produktspezifikation für Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Lechința“ zulässigen Höchstmengen übersteigt.

5.2. Höchsterträge

1. Vollreif geerntet (cules la maturitate deplină - CMD), Pinot gris, Sauvignon, Neuburger, Fetească regală, Traminer roz

12 000 kg Trauben je Hektar

2. Mit der traditionellen Angabe DOC-CMD, Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Merlot, Pinot noir

12 000 kg Trauben je Hektar

3. Vollreif geerntet (CMD), Riesling italian, Fetească albă, Chardonnay

10 000 kg Trauben je Hektar

4. Vollreif geerntet (CMD), Muscat Ottonel

8 000 kg Trauben je Hektar

5. Vollreif geerntet (CMD), Pinot gris, Sauvignon, Neuburger, Fetească regală, Traminer roz

80 Hektoliter je Hektar

6. Vollreif geerntet (CMD), Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Merlot, Pinot noir

78 Hektoliter je Hektar

7. Vollreif geerntet (CMD), Riesling italian, Fetească albă, Chardonnay

66 Hektoliter je Hektar

8. Vollreif geerntet (CMD), Muscat Ottonel

53 kg Trauben je Hektar

9. Strohwein (Muscat Ottonel)

5 000 kg Trauben je Hektar

10. Strohwein (Muscat Ottonel)

12,50 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Kreis Bistrița-Năsăud:

- Gemeinde Lechința, bestehend aus den Dörfern Lechința, Sângeorzu Nou, Vermeș, Țigău und Sâniacob;
- Gemeinde Galații Bistriței, bestehend aus den Dörfern Galații Bistriței, Herina und Tonciu;
- Gemeinde Matei, bestehend aus den Dörfern Matei, Corvinești, Enciu und Bidiu;
- Gemeinde Braniștea, bestehend aus dem Dorf Braniștea;
- Gemeinde Petru Rareș, bestehend aus den Dörfern Petru Rareș und Reteag;
- Gemeinde Uriu, bestehend aus dem Dorf Uriu;

- Gemeinde Șieu-Odorhei, bestehend aus den Dörfern Șieu-Odorhei und Bretea;
- die Dörfer Teaca, Viile Tecii, Archiud, Ocnîța und Pinticu;
- das Dorf Urmeniș;
- das Dorf Milaș;
- die Dörfer Șieu, Ardan, Posmuș und Șoimuș;
- Gemeinde Bistrița, Teilgemeinden Ghinda und Vișoara;
- die Dörfer Dumitra und Cepari;
- die Dörfer Budacu de Jos, Buduș und Jelna;
- das Dorf Livezile;
- Gemeinde Cetate, bestehend aus den Dörfern Satu Nou und Petriș.
- Kreis Mureș:
- die Dörfer Batoș, Dedrad, Gorenî und Uila;
- die Dörfer Band, Mădăraș, Mărășești, Drăculea Bandului, Fânațe, Negrenii de Câmpie und Fânațele Mădărașului;
- die Dörfer Ceuașu de Câmpie und Culpui.

7. Keltertraubensorte(n)

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

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

Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii

Fetească regală B – Königliche Mädchentraube, Königsast, Királyleányka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Merlot N – Bigney rouge

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Neuburger B – Neuburg

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

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B – Sauvignon verde

Traminer Roz Rs – Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

8.1. Angaben zum Gebiet

Das ausschließlich hügelige Gelände umfasst im Osten die subkarpatische Hügellandschaft (Hügel um Bistrița und am Mureș (Dealurile Bistriței und Dealurile Mureșului)) und im Westen die hochgelegene Hügellandschaft des östlichen Siebenbürgischen Beckens (Hügel um Jimbor, Lechința, Comlod und Mădăraș (Dealurile Jimborului, Dealurile Lechinței, Colinele Comlodului, Colinele Mădărașului)). Die im Allgemeinen 300 bis 500 m hohen Berge und Hügel haben eine mäßige bis starke Neigung (5° bis 25°) und weisen weit verstreute Rebflächen auf. Die atmosphärischen Niederschläge betragen im Durchschnitt 650–700 mm/Jahr in den Tälern (715 in Beclean, 680 in Bistrița, 655 in Reghin, 647 in Chiochiș, 640 in Lechința, 635 in Teaca) und etwa 800 mm an den höchsten Erhebungen. Die höchsten Werte sind von Mai bis August, die niedrigsten im Winter zu verzeichnen (überwiegend als Schneefall an durchschnittlich 30 bis 40 Tagen).

8.2. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*

Die Rebflächen liegen in der Regel an südlich, südöstlich oder südwestlich ausgerichteten Hängen und in den Tälern zwischen den Hügeln, wo viel Wärme und Licht vorhanden sind.

Die niedrigen Temperaturen in der Ernteperiode (5–10 °C) verringern die Oxidations- und Reduktionsprozesse sowie die enzymatischen Prozesse, sodass die Gesundheit der Trauben und die sortentypischen Aromen erhalten bleiben. Der hohe Säuregehalt des Mosts ist ein wichtiger Faktor beim Klären des Mosts und beschleunigt anschließend den Gärprozess.

Die im Spätsommer und fast einem Drittel des Herbsts (September, Oktober) auftretenden Nebeltage bewirken eine langsame Reifung der Trauben, bei der die Aromen erhalten bleiben, sowie einen gleichbleibend hohen Säuregehalt, was sich positiv auf die Qualität der gewonnenen Weine auswirkt. Während der Reifung der Trauben liegen die durchschnittlichen Temperaturen am Tag bei etwa 23 °C und in der Nacht bei etwa 12 °C. Diese beiden Faktoren führen zu einem konstanten Anstieg des Zuckergehalts, während der Säuregehalt abnimmt und dann konstant oder nahezu konstant bleibt. Das mittlere Redox-Potenzial in den Trauben begünstigt eine Zunahme des Gehalts an freien und gebundenen Aromen, der am Ende der Reifezeit hohe Werte erreicht.

8.3. *Angaben zum Erzeugnis*

Die Weißweine sind fruchtig, weinig und frisch. Aufgrund des Klimas haben sie einen höheren Säuregehalt, der ihnen Frische und Lebendigkeit verleiht. Sie sind in der Farbe grünlich bis strohgelb oder grünlich gelb mit goldenen Reflexen, haben einen hohen Gehalt an Extraktstoffen und Glycerin und sind samtig im Geschmack.

Sie bieten angenehme vegetabile Aromen von Rosenblütenblättern, Akazienblüten, Himbeeren oder Bitterkirschen und haben bisweilen einen leicht pikanten Geschmack. Die Weine sind aufgrund ihres höheren Alkoholgehalts und ihres Glyceringehalts ausgewogen, geschmeidig und körperreich. Durch die Gärung bei niedriger Temperatur kann sich ein sekundäres Gäraroma entwickeln. Mit Ausbau und Reifung entwickeln die Weine ein spezifisches Honigaroma (bei jungen Weinen gibt es bisweilen Anklänge an frisch gemähtes Heu).

Die Weine bieten süße/leicht bittere, leicht würzige Geschmacksaromen oder feine Zitrusaromen. Der Ausbau in Holzfässern und die Flaschenreifung verleihen ihnen einen angenehm samtigen Charakter.

Die Rotweine weisen Anklänge von Rosinen auf, haben einen intensiven Geschmack nach mindestens 18 Monaten Lagerung und sind in der Farbe kräftig rot mit violetten Nuancen (bei jungen Weinen), kräftig rubinrot (im Alter von mehr als zwei Jahren), bisweilen ziegelrot oder rubinrot, leuchtend, mit Nuancen von Terrakotta nach der Reifung.

Die Weine bieten fruchtige Aromen von Heidelbeeren oder schwarzen Kirschen, ein charakteristisches Aroma von Wildvegetation oder Trauben. Mit der Reifung entwickeln sich häufig Aromen von Brombeeren, reifen Pflaumen, Sauerkirschen oder Kaffee. Je nach Alter mildert sich das kräftige Tanninaroma (Anklänge an Tabak), und es entstehen Aromen von Vanille, Kokosnüssen, Süßholz, grünem Paprika, grünen Oliven, geröstetem Brot oder Ingwer.

Hinzu kommen dezente, aber spezifische Aromen von getrockneten (nicht geräucherten) Pflaumen oder von Brombeeren. Je nach Reifungsdauer treten Noten von Vanille oder Zimt hinzu, mit feinen Anklängen von schwarzen Johannisbeeren. Die Weine weisen eine feste Adstringenz auf, sind körperreich und haben grasige Geruchs- und Geschmacksnoten. Mit der Reifung können einige Weine etwas an Geschmeidigkeit verlieren, dafür gewinnen sie aber ein harmonisches Bukett.

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

Vermarktungsbedingungen (Kennzeichnung)

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Keine weiteren Bedingungen.

Aufgrund der Bekanntheit bestimmter Namen von Ortschaften mit traditioneller Weinbereitung kann die geschützte Ursprungsbezeichnung „Lechința“ auf Wunsch der Erzeuger durch eine der folgenden Einzellagenbezeichnungen ergänzt werden: VERMEȘ, SÂNIACOB, SÂNGEORZU NOU, TEACA, URMENIȘ, DUMITRA, VIIȘOARA (STEINIGER), BATOȘ, CULPIU.

Link zur Produktspezifikation

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_lechinta_modif_cf_cererii_2_de_modif_din_28.06.2018_no_tack_changes_0.pdf

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

(2022/C 458/11)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Malepère“

PDO-FR-A0196-AM01

Datum der Mitteilung: 28.9.2022

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Geografisches Gebiet und Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

In Kapitel I der Produktspezifikation wird die Nummer IV – Gebiete, in denen die verschiedenen Vorgänge durchgeführt werden – 1° Geografisches Gebiet und 3° Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft – um den Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel ergänzt, durch den die Liste der Gemeinden je Departement auf nationaler Ebene anerkannt und festgelegt wird. Mit dieser redaktionellen Änderung wird auf den vom französischen Statistikinstitut INSEE herausgegebenen amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung vom 1. Januar 2022 Bezug genommen und damit die Abgrenzung des geografischen Gebiets auf eine rechtliche Grundlage gestellt.

Das Einzige Dokument wird in den Punkten „Geografisches Gebiet“ und „Weitere Bedingungen – Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft“ durch diesen Verweis ergänzt.

2. Abgegrenztes Parzellengebiet

In Kapitel I der Produktspezifikation zur Ursprungsbezeichnung „Malepère“ wird die Nummer IV – Gebiete, in denen die verschiedenen Vorgänge durchgeführt werden – Abschnitt 2 Abgegrenztes Parzellengebiet – geändert, um die Daten einzufügen, an denen von der nationalen Behörde die Genehmigung für die Parzellen, die zur Erzeugung von Trauben mit der Ursprungsbezeichnung geeignet sind, erteilt wurde.

Das Einzige Dokument wird von dieser Präzisierung nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name(n)

Malepère

2. Art der geografischen Angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Beschreibung des Weines/der Weine

1. *Organoleptische Beschreibung der Weine*

KURZBESCHREIBUNG

Bei den Weinen handelt es sich um trockene, stille Rot- und Roséweine.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Die Rotweine sind trockene Weine, die hauptsächlich aus der frühreifen Rebsorte Merlot N erzeugt werden, die eine phenolische Reife sowie einen optimalen Zuckergehalt erreicht. Sie zeichnen sich durch eine meist lebhaft rubinrote Farbe aus und weisen oftmals Aromen von roten Beeren auf, die sich mit der Zeit zu Aromen, die an schwarze Beeren sowie manchmal an Noten von Trüffel, Gewürzen und Leder erinnern, entwickeln können. Der Auftakt im Mund ist elegant, reintonig und vollmundig, mit einem Hauch von Lebendigkeit und einer schönen Struktur.

Die Roséweine sind trockene Weine, bei denen die Rebsorte Cabernet franc N dominiert, die einen längeren Vegetationszyklus hat und gegen Graufäule resistent ist, und durch die Rebsorten Cabernet Sauvignon N, Cot N, Cinsaut N, Grenache N und Lledoner pelut N ergänzt wird. Sie haben im Allgemeinen eine helle und glänzende Robe. Ihr Bouquet ist durch kräftige, fruchtbetonte Noten sowie oftmals durch Noten von weißen Früchten geprägt. Der Auftakt ist frisch und nuancenreich, der Abgang kräftig.

2. Analysemerkmale

KURZBESCHREIBUNG

Die Rot- und Roséweine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 12 % vol auf.

Zum Zeitpunkt der Verpackung und der Abgabe an den Verbraucher weisen Rotweine einen Apfelsäuregehalt von höchstens 0,4 g/l auf.

Rotweine mit einem natürlichen Alkoholgehalt von höchstens 14 % vol weisen zum Zeitpunkt der Verpackung und der Abgabe an den Verbraucher einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 3 g/l auf; Rotweine mit einem Alkoholgehalt von mehr als 14 % vol haben einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 4 g/l. Die Roséweine haben einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 4 g/l.

Der Gehalt an Gesamtsäure, flüchtiger Säure, Gesamtschwefeldioxid und Gesamtalkohol entspricht den in den europäischen Rechtsvorschriften festgelegten Werten.

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

5. Weinbereitungsverfahren

5.1. Spezifische önologische Verfahren

1. Anbauverfahren

— Die Reben weisen eine Dichte von mindestens 4 000 Stöcken pro Hektar auf. Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf nicht größer als 2,50 m sein und muss zwischen den Rebstöcken in einer Rebzeile mindestens 0,90 m betragen.

Jeder Rebstock verfügt über eine Fläche von höchstens 2,50 m². Diese Fläche erhält man durch Multiplikation der Abstände zwischen den Rebzeilen mit dem Abstand zwischen den Rebstöcken in einer Rebzeile.

— Der Schnitt erfolgt vor dem 30. April.

— Bei Gobelet-Erziehung: kurzer Schnitt der Reben mit höchstens 12 Augen je Stock. Jeder Zapfen trägt höchstens 2 Augen.

- Bei Cordon-de-Royat-Erziehung: kurzer Schnitt der Reben mit höchstens 10 Augen je Stock sowie höchstens 2 Augen je Zapfen.
- Die Rebsorten Cot und Merlot können im einfachen Guyot-Schnitt mit höchstens 10 Augen je Stock – verteilt auf einen Strecker mit höchstens 6 Augen und maximal 2 Zapfen mit jeweils höchstens 2 Augen – geschnitten werden.
- Die Rebsorten Cabernet franc und Cabernet Sauvignon können im einfachen Guyot-Schnitt mit höchstens 12 Augen je Stock – verteilt auf einen Strecker mit höchstens 8 Augen und maximal 2 Zapfen mit jeweils höchstens 2 Augen – geschnitten werden.
- Beim einfachen Guyot-Schnitt darf der Strecker zu diesem Zeitpunkt noch mehr als 6 oder 8 Augen aufweisen, sofern die Reben bis zum 31. Mai gemäß den vorstehenden Bestimmungen geschnitten werden.

Die Bewässerung kann zugelassen werden.

2. Spezifisches önologisches Verfahren

Bei der Bereitung der Roséweine darf önologische Holzkohle weder als solche noch in Zubereitungen eingemischt verwendet werden.

Zudem müssen hinsichtlich der önologischen Verfahren alle auf europäischer Ebene sowie im Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) vorgesehenen Verpflichtungen eingehalten werden.

5.2. **Höchsterträge**

1. 60 hl/ha

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Traubenlese, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau finden auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden im Departement Aude statt:

Alaigne, Alairac, Arzens, Bellegarde-du-Razès, Belvèze-du-Razès, Brézilhac, Brugairolles, Cailhau, Cailhavel, Cambieure, Carcassonne, La Cassaigne, Caux-et-Sauzens, Couffoulens, La Courtète, Donzac, Fanjeaux, Fenouillet-du-Razès, Ferran, La Force, Gramazie, Hounoux, Lasserre-de-Prouille, Laurac, Lauraguel, Lavalette, Malviès, Mazerolles-du-Razès, Montclar, Montgradail, Montréal, Preixan, Roullens, Routier, Saint-Martin-de-Villereglan, Villarzel-du-Razès, Villeneuve-lès-Montréal, Villesèquelande, Villesisclé.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Cabernet franc N

Cabernet Sauvignon N

Cinsaut N – Cinsault

Cot N – Malbec

Grenache N

Lledoner pelut N

Merlot N

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

8.1. **Beschreibung der natürlichen und menschlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind**

Beschreibung der natürlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das geografische Gebiet grenzt

- im Süden an das geografische Gebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung Limoux,
- im Osten an den Fluss Aude, der das Malepère-Massiv von dem Corbières-Massiv trennt,

- im Norden an die Lauragais-Furche, die durch die Fresquel-Ebene verlängert wird und im Süden an den Canal du Midi grenzt,
- im Westen an die kalksteinhaltige „Cuesta“ von Fanjeaux, die die Wasserscheide zwischen dem ozeanischen Einzugsgebiet und dem Wassereinzugsgebiet des Mittelmeers bildet.

Das Malepère-Massiv, dessen Topografie auf die Entstehung der Pyrenäen zurückzuführen ist, vermittelt zwar einen kompakten Eindruck, ist jedoch ab dem Gipfel durch teilweise tiefe Täler mit canyonartigem Charakter in Hänge mit sanftem, fließendem Relief unterteilt.

Um das Massiv herum haben Puddingstein- und Sandsteinvorkommen der Erosion standgehalten und bilden die als „Pech“ bezeichneten Hügel, die die verschiedenen von sanften und harmonischen Formen geprägten Landschaften girlandenförmig durchziehen.

Am unteren Hangende gehen die ton- und kalkhaltigen Hänge in die sandigen, schluffigen und kiesigen Schwemmlandebenen des Aude (im Osten), des Sou (im Südwesten) und des Fresquel (im Norden) über.

In der Mitte des Massivs dominieren Wälder und Unterholz an den steilen Hängen mit wenig fruchtbaren Böden, während das Weinbaugebiet die Hang- und Terrassenlagen an den Rändern einnimmt und sich bis in eine Höhenlage von 350 m bei südlicher Hangrichtung bzw. 300 m bei nördlicher Hangrichtung erstreckt.

Das geografische Gebiet umfasst das Gebiet von 39 Gemeinden im Westen des Departements Aude, die alle um das Malepère-Massiv herum angesiedelt sind, dessen Gipfel (Pech de Mont-Naut) eine Höhe von 442 m hat.

Die charakteristischsten Böden bestehen aus Molasse. Sie unterscheiden sich je nach Bodenhorizonten und Anteil der Bestandteile und reichen von hartem, aber brüchigem Kalksandstein bis hin zu weichen Tonböden.

Böden aus Puddingstein und Sandstein sind lockere Böden, die von den Wurzeln leicht zu durchdringen sind. Durch den Ton in Verbindung mit sandigen und/oder kiesigen Anteilen wird eine optimale Wasserspeicherung ermöglicht. Dies stellt eine kontinuierliche Wasserversorgung in dem submediterranen Klima sicher. Das Weinbaugebiet ist zudem auf den Schwemmlandterrassen mit sandig-kiesigen oder steinigten Böden angesiedelt, die eine gute Entwässerung ermöglichen.

Das geografische Gebiet profitiert von einem besonderen Übergangsklima, das von mediterranen und ozeanischen Einflüssen geprägt ist. Von Osten nach Westen weicht das ausgeprägte Mittelmeerklima, das sich durch seine Trockenheit im Sommer auszeichnet, zunehmend einem abgeschwächten Mittelmeerklima mit ozeanischen Einflüssen, was zu einem geringeren sommerlichen Niederschlagsdefizit führt.

Angesichts der Vielfalt an unterschiedlichen Mesoklimata ist in der natürlichen Vegetation eine Mischung von Charakteristika der mediterranen Vegetation (Steineichen) und sub-mediterranen Vegetation (Flaumeichen) zu finden.

Beschreibung der menschlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das Weinbaugebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung Malepère ist das westlichste Weinbaugebiet im Languedoc. Der Weinanbau hat eine lange Tradition, die bis in die Römerzeit zurückreicht. 1072 kam der Graf von Barcelona, der Lehnsherr von Razès, nach Malviès, um eine „heikle“ Angelegenheit bezüglich der Aufteilung von Weinbergen zu regeln. Im 17. Jahrhundert begünstigte der Bau des Canal du Midi den Weintransport zwischen Aquitanien und dem Mittelmeer.

Das Weinbaugebiet, das Ende des 19. Jahrhunderts stark von der Reblausplage betroffen war, wurde danach auf die Herstellung von Cuvées ausgerichtet. In den 1960er-Jahren fand unter dem Einfluss von Erzeugern, Technikern und Forschern der Universität Toulouse eine qualitative Umorientierung statt.

Nunmehr wurde die bestmögliche Abstimmung von Weinbaulagen und Rebsorten im Einklang mit den natürlichen Gegebenheiten zu einem wichtigen Kriterium, was der Authentizität der Weine zugutekam.

Zwischen den leichten Böden in den stark mediterran geprägten Gebieten im Osten (Grafschaft Carcassonne) und den auf dicken Kolluvienschichten entstandenen Böden am Fuße der Hänge (Razès) bildete sich ein Eignungsgradient aus, der die Vielfalt der gewählten Rebsorten erklärt.

So sind die frischen und dicken Substrate mittlerer Hanglagen für „atlantische“ Rebsorten wie Cabernet franc N, Cabernet Sauvignon N und Merlot N bestimmt, während auf den trockenen Parzellen der oberen Hanglagen mediterrane Rebsorten wie Grenache N, Lledoner pelut N und Cinsaut N angebaut werden.

Zwischenlagen, die weder zu trocken noch zu unfruchtbar sind, werden eher für den Anbau der Rebsorte Cot N genutzt.

Diese Gemeinschaft hat somit die Geschichte bewahrt, ihr Know-how gefestigt und den Bekanntheitsgrad und die Qualität der Weine hervorgehoben, was dazu führte, dass diese, nachdem ihnen 1976 die Ursprungsbezeichnung Vin délimité de qualité supérieure (Weine höherer Qualität aus begrenztem Anbaugebiet) zuerkannt worden war, durch das Dekret vom 4. Mai 2007 als kontrollierte Ursprungsbezeichnung Malepère anerkannt wurden.

Von dem Lesegut 2009 wurden 12 000 hl Wein unter der kontrollierten Ursprungsbezeichnung Malepère erzeugt, davon 65 % Rotweine und 35 % Roséweine, die von insgesamt 73 Erzeugern, die in 4 Winzergenossenschaften und 14 Weingütern zusammengeschlossen sind, angemeldet wurden.

8.2. Wechselwirkungen zwischen den Einflüssen

Angesichts dieser besonderen geografischen Situation, die sich durch ein mediterranes Klima mit einem eher ozeanisch geprägten Wasserhaushalt und einen Wechsel von heißen Tagen und kühlen Nächten auszeichnet, konnten die Erzeuger, unterstützt durch die Vielzahl der Substrate und die Individualität der Hangrichtungen, ihr ganzes Know-how zum Ausdruck bringen.

Sie haben daher in diesem spezifischen ökologischen Umfeld den Anbau von atlantischen und mediterranen Rebsorten kombiniert und miteinander verknüpft, wobei für jede Rebsorte die optimalen Anbaubedingungen gegeben sind. Diese Kombination und die Verflechtung spiegeln sich in der Komplexität und Originalität der Malepère-Weine wider.

Die Parzellen werden für die Traubenlese ausgewählt und abgegrenzt, um die Besonderheiten des geografischen Gebiets gut zum Ausdruck zu bringen. Durch diese Abgrenzung ist eine optimale Bewirtschaftung der Reben mit einer Steuerung der Wuchskraft und des Erzeugungspotenzials möglich und wird durch Praktiken mit geringen Erträgen in Verbindung mit strengen Schnittregeln umgesetzt.

Das Ansehen der Weine aus dem Gebiet Malepère wurde bereits im 14. Jahrhundert im Livre Vert (Grünbuch) des Erzbistums Narbonne erwähnt, in dem die Weingüter, Weinberge und Rechte der Erzbischöfe erfasst wurden und auf die Weinkeller von Alaigne und Routier Bezug genommen wurde, deren Weine den Bischöfen und dem Hof vorbehalten waren.

Bei dem Concours Général Agricole (Allgemeiner Landwirtschaftswettbewerb) 1897 fand das Weinbaugebiet mit den Weinen des Weinguts Château de Caux große Beachtung, die im Übrigen auch später noch mehrfach prämiert wurden.

Die menschliche Gemeinschaft hat somit – auch wenn die okzitanische Bezeichnung „Male peyre“ lautet, was so viel wie „schlechter Baustein“ bedeutet – im Laufe der Zeit eine Landschaft erhalten und gestaltet, die durch Weinberge, Felder und Eichenwälder geprägt ist, eine Landschaft, die von dem pointillistischen Maler Achille LAUGE, brillant dargestellt wurde.

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

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf die Herstellung, die Bereitung und den Ausbau der Weine eine Ausnahmeregelung gilt, umfasst das Gebiet der folgenden Gemeinden im Departement Aude gemäß dem amtlichen Gemeindegrenzen vom 1. Januar 2022:

Alzonne, Berriac, Bram, Cavanac, Cazilhac, Cépie, Escueillens-et-Saint-Just-de-Béleugard, Gaja-et-Villedieu, Laurabuc, Leuc, Limoux, Loupia, Monthaut, Montirat, Palaja, Pauligne, Pennautier, Pezens, Pieuze, Pomas, Rouffiac-d'Aude, Sainte-Eulalie, Trèbes, Verzeille, Villasavary, Villedubert, Villemoustausou, Villelongue-d'Aude.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-eb1bbdaf-dcfa-4d39-a45e-83206261b02f

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

(2022/C 458/12)

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.

PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GARANTIERT TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

„Суджук Търновски / Sudzhuk Tarnovski / Търновски Суджук / Tarnovski Sudzhuk“

EU-Nr.: TSG-BG-02861 – 17.8.2022

BULGARIEN

1. Einzutragende(r) Name(n)

„Суджук Търновски / Sudzhuk Tarnovski / Търновски Суджук / Tarnovski Sudzhuk“

2. Art des Erzeugnisses

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

3. Gründe für die Eintragung

3.1. Es handelt sich um ein Erzeugnis, das

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

Das Erzeugnis mit dem Namen „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ weist eine traditionelle Zusammensetzung und Herstellungsart auf. Dies umfasst die entsprechende Sortierung des Rindfleischs, die Auswahl und Dosierung der natürlichen Gewürze (schwarzer oder weißer Pfeffer, Bohnenkraut, Kardamom, Piment), die Aufmachung der einzelnen Stücke in Hufeisenform sowie das spezielle Press- und Trocknungsverfahren, das dem Enderzeugnis die einzigartige abgeflachte Hufeisenform und seine geschmacklichen und aromatischen Eigenschaften verleiht.

3.2. Es handelt sich um einen Namen, der

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

Der Name „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ ist als solcher spezifisch. Der Name der Wurst (Sudzhuk) leitet sich von der bulgarischen Stadt Weliko Tarnowo ab, die einst die Hauptstadt des Zweiten Bulgarischen Reiches war. Dort gab es einen Schlachthof mit angeschlossener Fleischverarbeitungsanlage, in der hauptsächlich Würste und andere Fleischerzeugnisse hergestellt wurden. Neben den hervorragenden organoleptischen Eigenschaften und der langen Haltbarkeit des Erzeugnisses hat auch dessen Erzeugungsort wesentlich dazu beigetragen, den Namen „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ und das wirtschaftliche Interesse daran zu etablieren. Das erste Normungsdokument, nämlich die Branchennorm ON 18-71921-80 des Nationalen Verbands für die Agrar- und Ernährungswirtschaft (NAPS) in Bezug auf die Erzeugnisse „Sudzhuk Tarnovski“ und „Sudzhuk Plevenski“ (Sofia), stammt aus dem Jahr 1980. Aufgrund der großen Beliebtheit, die das Erzeugnis unter diesem Namen erlangte, wird es unter strenger Einhaltung der traditionellen Rezeptur und technologischen Verfahren und unabhängig von saisonalen oder geografischen Einflüssen auf Qualität und Merkmale ganzjährig erzeugt. Bis zum heutigen Tag kommt dieses Verfahren bei der Herstellung von „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ zum Einsatz.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

4. Beschreibung

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

Die Wurst mit dem Namen „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ unterscheidet sich von den anderen getrockneten Rohfleischerzeugnissen dieser Gruppe zuallererst durch ihre charakteristische Hufeisenform, die sie durch das Pressen erhält. Darüber hinaus zeichnet sich das Erzeugnis aufgrund der in der Rezeptur festgelegten Rohstoff-/Gewürzmischung sowie der traditionellen Herstellungsart durch einen besonderen Geschmack aus.

Physikalische Eigenschaften – Form und Abmessungen:

Die Wurst mit dem Namen „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ ist ein getrocknetes, gepresstes Rohfleischerzeugnis aus frischem Rinderhackfleisch, Zusatzstoffen und natürlichen Gewürzen (schwarzer oder weißer Pfeffer, Bohnenkraut, Kardamom und Piment), die in einen Naturrinder- oder -schweinedarm (Kranzdarm/Dünndarm) mit einem Durchmesser von höchstens 40 mm gefüllt werden. Die Enden werden mit Garn oder Klammern verschlossen, sodass das Erzeugnis die Form eines Hufeisens annimmt.

Chemische Eigenschaften:

- Feuchtigkeitsgehalt ≤ 45 %,
- Gesamtproteingehalt $\geq 15,4$ %,
- Salzgehalt $\leq 5,4$ %,
- pH-Wert mindestens 5,2.

Organoleptische Eigenschaften:

- Hülle: sauber, glatt, frei von Flecken, ohne Fettaustritt, keine Hohlräume unter der Hülle, mit einer weißen, trockenen Edelschimmelschicht überzogen, die nicht ins Innere eindringt. Die Hülle haftet gut an der Masse.
- Schnittfläche: gleichmäßig verteilte Fettstücke.
- Masse: kompakt, von dunkelroter bis braunroter Farbe.
- Konsistenz: dicht und elastisch.
- Geschmack und Aroma: mäßig salziger Geschmack mit ausgeprägtem Gewürzaroma, ohne Fremdgeschmack.

Das Erzeugnis mit dem Namen „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ ist (bei Abfüllung in Rinderkranzdarm) nach dem Entfernen der Hülle für den direkten Verzehr geeignet.

Die Wurst kann im Ganzen, in Stücken oder in Scheiben bzw. vakuumverpackt oder unter Schutzgas verpackt vermarktet werden.

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

Für die Herstellung des Erzeugnisses mit dem Namen „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ werden die folgenden Roh- und Zusatzstoffe verwendet:

Fleisch: 100 kg frisches Rindfleisch

Gewürze (je 100 kg Fleisch):

- schwarzer oder weißer Pfeffer, ohne Zusatzstoffe – 500 g
- Bohnenkraut – 200 g
- Kardamom ohne Zusatzstoffe – 50 g
- Piment ohne Zusatzstoffe – 50 g

Weitere Inhaltsstoffe (je 100 kg Fleisch):

- Zucker – 100 g
- Salz – 2,2 kg
- Konservierungsmittel: Kaliumnitrat – 60 g oder Natriumnitrat – 51 g
- Antioxidationsmittel – Ascorbinsäure (E300) – 50 g

Die Verwendung von Starterkulturen (Fermenten) ist zulässig.

Tierdarmhüllen: Naturdarm (Rinderkranzdarm oder Schweinedünndarm, gesalzen) – Durchmesser höchstens 40 mm.

Garn oder Klammern und Aufhängehaken.

Erzeugungsverfahren:

Die Wurst mit dem Namen „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ wird gemäß Rezeptur aus frischem Rindfleisch, Gewürzen, Pökelszutaten und Fermenten hergestellt.

Das entbeinte, entsehnte und sortierte Rindfleisch wird von Hand oder maschinell zerkleinert. Das zerkleinerte Fleisch wird entsprechend dem Rezept abgewogen und dann in einem der folgenden drei Verfahren gehackt:

- Hacken mit einem Fleischwolf und Mischen mit einem Schneidmischer (Kutter),
- Hacken mit einem Fleischwolf und Mischen mit einem Mixer,
- Hacken und Mischen mit einem Schneidmischer (Kutter).

Beim Mischen werden die zuvor vermengten Pökelszutaten, Gewürze und Starterkulturen (Fermente) zugefügt.

Die so zubereitete Masse wird mithilfe eines Stopfers in Naturrinder- oder -schweinedärme (Kranzdarm bzw. Dünndarm) mit einem Durchmesser von höchstens 40 mm gefüllt. Die gefüllten Tierdarmhüllen werden abgeschnitten, an den offenen Enden zusammengedrückt und dann mit einem Garn oder Klammern verschlossen, sodass sie eine Hufeisenform annehmen. Sollte sich Luft unter der Hülle befinden, werden die abgebundenen Portionen unmittelbar nach dem Füllen vorsichtig mit einer dünnen Nadel angestochen. Die Würste werden, je nachdem, ob Starterkulturen verwendet werden oder nicht, bei einer Lufttemperatur von 8 bis 24 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 65 bis 90 % zum Abtropfen in Wursthängewagen an Holz- oder Metallprofilen aufgehängt. Die abgetropften und getrockneten Stücke werden in natürliche oder klimatisierte Trockenkammern mit einer Lufttemperatur von höchstens 17 °C und einer Luftfeuchtigkeit von maximal 85 % verbracht. Während der Trocknung und Reifung werden die Würste zwei- bis dreimal mithilfe flacher Holz-, Kunststoff- oder Metallpressen gepresst. Der Herstellungsleiter entscheidet mittels Sichtkontrolle, wann die Würste gepresst werden müssen. Die Würste werden zum ersten Mal gepresst, wenn sich die Oberfläche vollkommen trocken anfühlt. Die nächste Pressung erfolgt nach Ermessen des Herstellungsleiters. Bei jeder Pressung bleiben die Würste 12 bis 24 Stunden in der Presse. Durch die mechanische Pressung steigt die Temperatur des Erzeugnisses leicht an. Im Zusammenspiel mit der komprimierten Feuchtigkeit kann sich auf diese Weise eine weiße Edelschimmelschicht auf der Oberfläche bilden.

Die Herstellung der Wurst mit dem Namen „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ nimmt mindestens zwölf Tage in Anspruch und ist abgeschlossen, wenn das Erzeugnis seine charakteristische Struktur und Konsistenz erreicht hat.

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

Bei dem Erzeugnis mit dem Namen „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ handelt es sich um eine traditionelle bulgarische Dauerware aus getrocknetem rohem Fleisch. Die Zubereitung aus frischem Hackfleisch, natürlichen Gewürzen und Zusatzstoffen wird in Naturdärme gefüllt. Das Erzeugnis wird seit über 50 Jahren nach einem einzigartigen Verfahren hergestellt, das eine entsprechende Sortierung des Fleisches, die Auswahl und Dosierung der Gewürze und eine hufeisenförmige Ausgestaltung der einzelnen Teile vorsieht. Unter anderem verleiht der während der Reifung und Trocknung durchgeführte Pressvorgang, der für traditionelle bulgarische Erzeugnisse typisch ist, dem Erzeugnis sein besonderes Aussehen, seine ausgezeichnete Konsistenz und seine geschmacklichen Eigenschaften. Der Name „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ leitet sich von der bulgarischen Stadt Weliko Tarnowo ab, die einst die Hauptstadt des Zweiten Bulgarischen Reiches war. Einige in der Stadt ansässige Unternehmen bezogen neben anderen wirtschaftlichen Aktivitäten auch Fleisch und stellten damals vor allem zwei Erzeugnisse her, nämlich Pastarma (aus nicht zerkleinertem Fleisch) und Sudzhuk (aus zerkleinertem Fleisch).

1954 wurde in Tarnowo eine große Fleischfabrik errichtet, die alle hygienischen und technologischen Anforderungen erfüllte. Das Unternehmen ist in puncto Qualität der Fleischerzeugnisse und Export seit Langem einer der führenden Betriebe des Landes. Hier wurde das Erzeugnis mit dem Namen „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ zum ersten Mal erzeugt und hier begann es seinen Siegeszug.

Das erste Normungsdokument in Bezug auf die traditionelle Herstellung des als „Sudzhuk Tarnovski“ bezeichneten Erzeugnisses in der Stadt ist die Branchennorm ON 18-71921-80 aus dem Jahr 1980.

Nach mehreren aufeinanderfolgenden Änderungen der Bezeichnungen von Normungsdokumenten wurde 1983 die technische Norm TU 73-83 zu „Sudzhuk Tarnovski“ eingeführt, und das Rezept, die Qualitätsanforderungen sowie die technologischen Verfahren blieben seither unverändert.

Die Herstellung des Erzeugnisses mit dem Namen „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ wurde in der Vergangenheit auch durch produktionstechnische Dokumente wie „Nomenklatura na asortimentite mesni proizvedeniya za proizvodstvo“ (Nomenklatur der verschiedenen Fleischerzeugnisse für die Produktion), DSO „Rodopa“, Sofia, vom 1. Dezember 1981 und „Spisak na mesnite produkti v redovno proizvodstvo“ (Liste der regelmäßig hergestellten Fleischerzeugnisse), DSO „Rodopa“, Sofia, vom 15. März 1984 belegt.

In der Fachliteratur wird das Erzeugnis mit dem Namen „Tarnovski Sudzhuk“ erwähnt: Stoynov Konstantin und Hristo Toshkov, „Tehnologiya na mesoto i mesnite produkti“ (Fleischtechnologie und Fleischerzeugnisse), Teil 2: Technik der Fleischverarbeitung, Sofia 1974, S. 134, und „Sbornik s traditsionni bulgarski retsepturi i tehnologii. Lukanki i Sudzhutsi“ (Sammlung traditioneller bulgarischer Rezepte und Techniken), herausgegeben von der Bulgarischen Vereinigung der Fleischverarbeiter, Sofia 2002, S. 40 und 41.

Das Erzeugnis mit dem Namen „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ wurde sehr oft von verschiedenen Unternehmen beim jährlichen Wettbewerb „Taynata na bulgarskiya vkus“ („Das Geheimnis des bulgarischen Geschmacks“) im Rahmen der internationalen Messe für Fleisch und Fleischerzeugnisse *Mesomaniya* in Sofia vorgestellt.

Ursprünglich wurde das Erzeugnis aufgrund der zu dieser Zeit des Jahres günstigen Bedingungen (Temperatur und Luftfeuchtigkeit) für die Reifung und Trocknung hauptsächlich im Spätherbst und Winter (November bis März) hergestellt. Später, mit der Verbesserung der Technik und dem Aufkommen klimatisierter Trockenkammern, wurde es ohne Qualitätseinbußen das ganze Jahr über in allen Teilen des Landes erzeugt. Heute wird „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ als traditionelles und beliebtes Dauerwursterzeugnis nach einem unveränderten Verfahren und Rezept hergestellt.

Da klimatisierte Trockenkammern in der Fleischindustrie mittlerweile weitverbreitet sind, muss die Produktion nicht mehr auf eine bestimmte Jahreszeit beschränkt werden. Die Herstellung des Erzeugnisses mit dem Namen „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ ist inzwischen im ganzen Land verbreitet. Das Erzeugnis erfüllt voll und ganz die Anforderungen, um zu den repräsentativen traditionellen Fleischerzeugnissen gezählt zu werden. Sein traditioneller Geschmack, der sich im Laufe der Jahre herausgebildet hat und bis heute bewahrt wurde, ist auf die Verwendung spezieller Gewürze (schwarzer oder weißer Pfeffer, Bohnenkraut, Kardamom und Piment) zurückzuführen. Das in den letzten 50 Jahren unverändert gebliebene traditionelle Verfahren zur Herstellung des Erzeugnisses mit dem Namen „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ wird unter Nummer 4.2 beschrieben.

Das Zusammenspiel von mikrobiologischen, physikalisch-chemischen und biochemischen Prozessen während der anfänglichen Kühlung, der mechanischen Verarbeitung, der Reifung und der Trocknung ist untrennbar mit der Herstellung von „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ verbunden. Das Erzeugnis weist eine hervorragende Textur und ein ausgezeichnetes Aussehen im Anschnitt, eine stabile Farbe, ein reiches Aroma und einen aufgrund der natürlichen Gewürze (Bohnenkraut, Kardamom sowie Piment und schwarzer oder weißer Pfeffer) typischen Geschmack auf. Diese organoleptischen Eigenschaften sind auch auf die hohe Professionalität der Herstellungsleiter und die strikte Einhaltung der hygienischen und technologischen Anforderungen auf allen Stufen des komplexen Erzeugungsverfahrens zurückzuführen. Diesbezüglich spielt die Tradition sowohl bei der Erzeugung als auch bei der ständigen Kontrolle des Erzeugnisses eine wichtige Rolle.

Veröffentlichung des infolge der Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einziges Dokuments

(2022/C 458/13)

Die Europäische Kommission hat die vorliegende geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission ⁽¹⁾ genehmigt.

Der Antrag auf Genehmigung dieser geringfügigen Änderung kann in der eAmbrosia-Datenbank der Kommission eingesehen werden.

EINZIGES DOKUMENT

„Priego de Córdoba“

EU-Nr.: PDO-ES-0053-AM01 — 1.12.2020

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

1. Name

Priego de Córdoba

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, gewonnen aus Oliven der Sorten Picudo, Hojiblanca und Picual.

Das Erzeugnis hat folgende Eigenschaften:

Peroxidindex höchstens 15; K270 höchstens 0,15.

Feuchtigkeit und Verunreinigungen unter 0,1 %.

Das geschützte native Olivenöl extra kommt in folgenden Typen vor:

„Picudo“: hergestellt zu mehr als 50 % aus Oliven der Sorte Picudo; der Säuregehalt darf 0,5 % nicht überschreiten; Geruch und Geschmack sind beim ersten Probieren fruchtig, aromatisch, angenehm und süß.

„Hojiblanco“: hergestellt zu mehr als 50 % aus Oliven der Sorte Hojiblanco; der Säuregehalt darf 0,5 % nicht überschreiten; Geruch und Geschmack sind beim ersten Probieren fruchtig, frisch, angenehm und süß.

„Picual“: hergestellt zu mehr als 50 % aus Oliven der Sorte Picual; Geruch und Geschmack sind fruchtig und aromatisch sowie leicht bis mäßig bitter.

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

—

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

Die Oliven und Öle müssen in dem unter Nummer 4 beschriebenen Gebiet angebaut bzw. extrahiert werden.

(1) ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

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

—

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

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Priego de Córdoba“ muss deutlich sichtbar auf den für die geschützten nativen Öle extra verwendeten Etiketten erscheinen. Die Etiketten müssen vom Regulierungsausschuss genehmigt werden, bevor sie am Markt verwendet werden dürfen.

Auf jeder Verpackung eines geschützten nativen Olivenöls extra ist in der Mühle oder im Verpackungsbetrieb ein vom Regulierungsausschuss ausgestelltes Garantiesiegel, Etikett oder nummeriertes Zertifizierungsetikett nach den vom Ausschuss festgelegten Vorschriften anzubringen. Diese Etiketten müssen so angebracht werden, dass sie nicht entfernt und an anderer Stelle erneut angebracht werden können.

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

Das Erzeugungsgebiet ist eine im Südosten der Provinz Córdoba mitten im Naturpark Sierras Subbéticas gelegene *comarca natural* (Naturlandschaft). Das Gebiet umfasst die Gemeinden Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar und Priego de Córdoba.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Das Gebiet ist zerklüftet und gebirgig und wird von mehreren Gebirgsketten mit Gipfeln von bis zu 1 000 Metern Höhe über dem Meeresspiegel durchzogen. Der geologische Ursprung variiert (Mergel, dolomitischer Kalkstein, Tone und Sande sowie Kalk- und Gipsschotter). Die Olivenhaine werden auf sandig-tonigen Lehmböden oder Tonböden angepflanzt, die einen hohen Calciumcarbonatgehalt sowie einen durchschnittlichen Gehalt an organischer Substanz, Phosphor, Kalium, Magnesium, Eisen und Bor aufweisen. In dem Gebiet herrscht ein kontinentales Klima mit Temperaturen, die je nach Höhe und Ausrichtung erheblich variieren.

Die Niederschlagsmengen reichen von 400 l/Jahr im östlichen Teil des Gebiets bis zu 700 l/Jahr in den höheren Lagen (Priego, Carcabuey und Almedinilla). Durch geeignete Anbau-, Pflege-, Dünge- und Schnittverfahren sowie Verfahren zur Schädlings- und Krankheitsbekämpfung werden günstige Bedingungen für die Entwicklung von Olivenbäumen geschaffen. Auf diese Weise werden gesunde Oliven erzeugt, die ein Öl mit besonderen, eng mit der örtlichen Umgebung verbundenen Merkmalen ergeben.

6. **Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Priego_Cordoba_modificado.pdf

oder auf der Homepage des Regionalministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und nachhaltige Entwicklung (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>):

Áreas de actividad [Tätigkeitsbereiche] > Industrias y Cadena Agroalimentaria [Agrarlebensmittelindustrie und -kette] > Calidad [Qualität] > Denominaciones de Calidad [Qualitätsregelungen] > Aceite de Oliva Virgen Extra [Natives Olivenöl extra]

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE