

Amtsblatt der Europäischen Union

C 82



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

66. Jahrgang

6. März 2023

Inhalt

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Rat

2023/C 82/01	Beschluss des Rates vom 2. März 2023 zur Ernennung eines Mitglieds des Europäischen Beratungsgremiums für die Statistische Governance	1
--------------	---	---

Europäische Kommission

2023/C 82/02	Euro-Wechselkurs — 3. März 2023	3
--------------	---------------------------------------	---

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2023/C 82/03	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11036 – EP POWER EUROPE / CAMDEN) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	4
2023/C 82/04	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11045 – MITSUBISHI CORPORATION / MITSUBISHI HC CAPITAL / JV) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	6

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2023/C 82/05	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	8
2023/C 82/06	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission	19

IV

*(Informationen)*INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

RAT

BESCHLUSS DES RATES

vom 2. März 2023

zur Ernennung eines Mitglieds des Europäischen Beratungsgremiums für die Statistische Governance

(2023/C 82/01)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf den Beschluss Nr. 235/2008/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. März 2008 zur
Einsetzung eines Europäischen Beratungsgremiums für die Statistische Governance ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 3 Absatz 5,

nach Stellungnahme der Europäischen Kommission,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Der Rat hat mit seinem Beschluss vom 18. Dezember 2020 ⁽²⁾ zwei Mitglieder des Europäischen Beratungsgremiums für die Statistische Governance (im Folgenden „Gremium“) für eine Amtszeit von drei Jahren ernannt, die am 1. Februar 2021 begann.
- (2) Eines dieser beiden Mitglieder, Herr Bart DE MOOR, ist vor Ablauf seiner Amtszeit zurückgetreten.
- (3) Daher muss ein neues Mitglied des Gremiums ernannt werden.
- (4) Gemäß Artikel 3 Absatz 2 des Beschlusses Nr. 235/2008/EG werden die Mitglieder des Gremiums aus einem Kreis von Experten mit herausragender Kompetenz im Bereich der Statistik ausgewählt—

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

Artikel 1

Herr Juan Manuel RODRIGUEZ POO wird zum Mitglied des Europäischen Beratungsgremiums für die Statistische Governance für eine Amtszeit von drei Jahren ernannt.

⁽¹⁾ ABl. L 73 vom 15.3.2008, S. 17.⁽²⁾ Beschluss des Rates vom 18. Dezember 2020 zur Ernennung von zwei Mitgliedern des Europäischen Beratungsgremiums für die Statistische Governance (ABl. C 445 vom 22.12.2020, S. 3).

Artikel 2

Dieser Beschluss tritt am dritten Tag nach seiner Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Brüssel, den 2. März 2023.

Im Namen des Rates

Die Präsidentin

E. BUSCH

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

3. März 2023

(2023/C 82/02)

1 Euro =

Währung			Kurs		
Währung			Kurs		
USD	US-Dollar	1,0615	CAD	Kanadischer Dollar	1,4437
JPY	Japanischer Yen	144,55	HKD	Hongkong-Dollar	8,3325
DKK	Dänische Krone	7,4412	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7069
GBP	Pfund Sterling	0,88530	SGD	Singapur-Dollar	1,4296
SEK	Schwedische Krone	11,1430	KRW	Südkoreanischer Won	1 383,24
CHF	Schweizer Franken	0,9958	ZAR	Südafrikanischer Rand	19,2837
ISK	Isländische Krone	150,30	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,3326
NOK	Norwegische Krone	11,0610	IDR	Indonesische Rupiah	16 256,46
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	4,7513
CZK	Tschechische Krone	23,508	PHP	Philippinischer Peso	58,128
HUF	Ungarischer Forint	378,71	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,7080	THB	Thailändischer Baht	36,781
RON	Rumänischer Leu	4,9235	BRL	Brasilianischer Real	5,5248
TRY	Türkische Lira	20,0628	MXN	Mexikanischer Peso	19,1997
AUD	Australischer Dollar	1,5728	INR	Indische Rupie	86,9185

⁽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.11036 – EP POWER EUROPE / CAMDEN)****Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2023/C 82/03)

1. Am 23. Februar 2023 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:

- EP Power Europe, a.s. („EPPE“, Tschechien), Teil der EPH-Gruppe (Tschechien), kontrolliert von Herrn Daniel Křetínský,
- Camden B.V. („Camden“, Niederlande).

EPPE wird die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von Camden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- EPPE gehört zur EPG-Gruppe, einem vertikal integrierten Energieversorgungsunternehmen, das unter anderem im Braunkohlebergbau, in der Erzeugung und Verteilung von Strom und Wärme, der Strom- und Wärmeversorgung sowie dem Transport, der Verteilung und der Speicherung von Erdgas sowie der Erdgasversorgung tätig ist.
- Camden ist in den Niederlanden in den Bereichen Stromerzeugung und Großhandel mit Strom, Erbringung von bestimmten Regelenergieleistungen und Hilfsdiensten, finanzieller Stromhandel und Gashandel an einem Gas-Hub tätig. Camden hält eine 100 %ige Beteiligung am CCGT-Gaskraftwerk (kombinierte Gasturbinen-Dampfturbinen-Technologie) MaasStroom und eine Beteiligung von 50 % am CCGT-Gaskraftwerk Enecogen, beide in Rotterdam gelegen.

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.

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

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.11036 – EP POWER EUROPE / CAMDEN

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

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

Postanschrift:

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

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.11045 – MITSUBISHI CORPORATION / MITSUBISHI HC CAPITAL / JV)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 82/04)

1. Am 24. Februar 2023 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:

- Mitsubishi Corporation („MC“, Japan),
- Mitsubishi HC Capital INC („MHC“, Japan),
- JV (Japan).

MC und MHC werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über das JV (Gemeinschaftsunternehmen) übernehmen.

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

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- MC ist eine Handelsgesellschaft, die weltweit in einer Vielzahl von Wirtschaftszweigen tätig ist, darunter Automobilindustrie und Mobilität.
- MHC bietet weltweit Finanzdienstleistungen, einschließlich Finanzierungsleasing, operatives Leasing mit Schwerpunkt auf dem Wert der Vermögenswerte, Kfz-Leasing, Immobilien-Leasing, PFI-Geschäfte, Factoring und Umweltprodukte an.
- Das JV wird in den Bereichen Kfz-Leasing, Einkauf und Verkauf sowie Dienstleistungen im Zusammenhang mit dem Fahrzeugmanagement in Japan tätig sein. In dem JV werden die derzeitigen Tätigkeiten i) der Mitsubishi HC Capital Auto Lease Corporation, die derzeit ausschließlich von MHC kontrolliert wird, und ii) der Mitsubishi Auto Leasing Corporation, die derzeit von MC und MHC gemeinsam kontrolliert wird, zusammengeführt. Das JV wird keine Tätigkeiten im EWR ausüben.

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.11045 – MITSUBISHI CORPORATION / MITSUBISHI HC CAPITAL / JV

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

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

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2023/C 82/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ des Europäischen Parlaments und des Rates 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

„Strachitunt“

EU-Nr.: PDO-IT-1047-AM02 — 19.10.2021

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

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Consorzio per la Tutela dello Strachitunt Valtaleggio [Schutzverband für Strachitunt Valtaleggio], Piazza Don Arrigoni 7, c/o Sede Comunale [Rathaus], 24010 Veduggio (BG), Italien Tel. +39 3355754211; E-Mail: info@strachitunt.it

Der vorgenannte Schutzverband ist berechtigt, einen Änderungsantrag gemäß Artikel 13 Absatz 1 der Verordnung des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten Nr. 12511 vom 14.10.2013 zu stellen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

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

- ☐ Name des Erzeugnisses
- ☒ Beschreibung des Erzeugnisses
- ☒ Geografisches Gebiet
- ☐ Ursprungsnachweis

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- ☒ Erzeugungsverfahren
- ☐ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- ☒ Kennzeichnung
- ☐ Sonstiges:

4. Art der Änderung(en)

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

5. Änderung(en)

Beschreibung des Erzeugnisses

- Änderung bezüglich Artikel 2 der Produktspezifikation, wobei es sich im Wesentlichen um Änderungen des Wortlauts handelt. Die Änderung berührt nicht das Einzige Dokument.

Jetziger Wortlaut:

„Strachitunt‘ ist ein aus zwei Teigen hergestellter Käse aus roher Kuhvollmilch. Er hat eine mittlere bis lange Reifezeit (mindestens 75 Tage) und kann Schimmeladern besitzen.

Das Produkt reift aufgrund der Aktivität der oberflächlichen Mikroflora zunächst zentripetal. Danach, im Allgemeinen nach den ersten 30 Tagen, wird die Reifung durch die Praxis des Durchstechens der Laibe gefördert, wodurch sich die in der Umgebung vorhandene Mikroflora im Käse entwickeln kann.“

Neuer Wortlaut:

„Strachitunt‘ ist ein aus zwei Teigen hergestellter Käse aus roher Kuhvollmilch. Er hat eine mittlere bis lange Reifezeit und kann Schimmeladern besitzen. Das Produkt reift aufgrund der Aktivität der oberflächlichen Mikroflora zunächst zentripetal. Danach wird die Reifung durch die Praxis des Durchstechens der Laibe gefördert, wodurch sich die in der Umgebung vorhandene Mikroflora im Käse entwickeln kann. Die Mindestreifezeit beträgt 75 Tage.“

Gründe:

Die Änderung betrifft hauptsächlich die Formulierung der Sätze und beinhaltet eine klarere Festlegung der Mindestreifezeit.

Außerdem wurde beschlossen, dass die Angabe des Zeitraums, in dem mit dem Durchstechen der Laibe begonnen wird, in Artikel 5 Nummer 5.2 der Produktspezifikation über das Herstellungsverfahren verschoben werden sollte, wo sie sinnvoller ist.

- Änderung bezüglich Artikel 2.1 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einziges Dokuments hinsichtlich des Höchstgewichts der Käselaibe.

Jetziger Wortlaut:

„Die Käselaibe wiegen zwischen 4 kg und 6 kg“.

Neuer Wortlaut:

„Das Gewicht der ausgereiften Laibe beträgt zwischen 4 kg und 7 kg“.

Grund:

Die Anhebung des Höchstgewichts um 1 kg ist erforderlich für Fälle, in denen aufgrund der anfallenden Milch der Wunsch besteht, Käselaibe mit der maximal zulässigen Randhöhe (18 cm) und dem maximal zulässigen Durchmesser (28 cm) herzustellen. Dieser Fall tritt gelegentlich in kleinen Hofmolkereien ein, die nur geringe Milchmengen verarbeiten.

Außerdem wurde das Wort „ausgereift“ hinzugefügt, um klarzustellen, dass dieses Gewicht für das Ende der Mindestreifezeit gilt.

- Änderung bezüglich Artikel 2.2 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einziges Dokuments hinsichtlich der chemischen und mikrobiologischen Eigenschaften.

Jetziger Wortlaut:

„Artikel 2.2

Chemische und mikrobiologische Eigenschaften

- Feuchtigkeitsgehalt: 50,0–51,0 %
- Lipide in der Feuchtmasse: 26,0–28,0 %
- Lipide bezogen auf die Trockensubstanz: mindestens 48,0 %
- Eiweiß in der Feuchtmasse: 18,0–22,0 %
- Kohlenhydrate in der Feuchtmasse: Unter 1“

Neuer Wortlaut:

„Artikel 2.2

Chemische und mikrobiologische Eigenschaften

Die folgenden Werte gelten für das Produkt nach der Mindestreifezeit von 75 Tagen:

- *Feuchtigkeitsgehalt: 44,0–53,0 %*
- *Lipide bezogen auf die Trockensubstanz: mindestens 48,0 %*
- *Eiweiß in der Feuchtmasse: 17,0–23,0 %*
- *Kohlenhydrate in der Feuchtmasse: unter 2,5“*

Gründe:

Durch die Angabe der Mindestreifezeit können die Analyseparameter mit einem bestimmten Alter des Käses verknüpft werden; diese Parameter können bekanntlich mit der Reifung schwanken, z B. durch Feuchtigkeitsverlust während der Reifung des Käses.

Diese Änderungen werden als notwendig erachtet, da die in der ersten Fassung der Spezifikation enthaltenen Werte nur auf einer kleinen Anzahl von Erzeugern und einer sehr geringen Tagesproduktionskapazität beruhten. Mit der Zunahme der Produktion, die zum Teil auch auf die Anerkennung der g. U. zurückzuführen ist, hat sich herausgestellt, dass diese Produktionskapazität für die verschiedenen Produktionsbedingungen nicht sehr repräsentativ ist. Auch die klimatischen und saisonalen Schwankungen sollten berücksichtigt werden. Von diesen hängen die Qualität und Quantität des Viehfutters ab, was sich direkt auf den Rohstoff (Milch) und damit auf den daraus hergestellten Käse auswirkt. Die jahreszeitlich bedingten Schwankungen des Rohstoffs, die bei Rindern, die auf Almen gehalten und überwiegend mit Gras gefüttert werden, besonders ausgeprägt sind, und die Notwendigkeit, das Erzeugnis in einer „natürlichen“ Umgebung (d. h. ohne dynamische Systeme zur Regulierung von Temperatur und Feuchtigkeit) reifen zu lassen, führen zwangsläufig zu Schwankungen der Parameter, insbesondere des Feuchtigkeitsgehalts des Käses.

Es wird auch als angezeigt erachtet, den Wert für Fett in der Feuchtmasse zu streichen. Der Parameter Fett bezogen auf die Trockensubstanz wird dagegen als Referenzwert beibehalten, da er ein objektiverer Wert ist; er identifiziert den Käse und ermöglicht es, ihn weiterhin als fetten Käse zu klassifizieren.

Es ist zu betonen, dass die beantragten Änderungen des chemischen Profils die spezifischen und charakteristischen Merkmale des Käses mit der g. U. „Strachitunt“ in keiner Weise verändern.

Geografisches Gebiet

- Änderung bezüglich Nummer 3 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments Ersetzung des Worts „Gemeinden“ durch das Wort „Gebiete“.

Jetziger Wortlaut:

„Das Erzeugungsgebiet des Käses mit der g. U. „Strachitunt“ umfasst die Gemeinden ...“

Neuer Wortlaut:

„Das Erzeugungsgebiet des Käses mit der g. U. „Strachitunt“ umfasst die ... Gebiete ...“

Gründe:

Das geografische Gebiet hat sich nicht geändert, jedoch wurden einige Gemeinden im Zuge einer verwaltungstechnischen Neuordnung zusammengelegt. Dies betrifft die Gemeinde Gerosa, die mit der Gemeinde Val Brembilla zusammengelegt wurde. Es ist daher angemessener, von „Gebieten“ statt von „Gemeinden“ zu sprechen.

Erzeugungsverfahren

- Änderung bezüglich Artikel 5.1 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigsten Dokuments hinsichtlich Viehfutter.

Jetziger Wortlaut:

„Die verwendete Milch stammt aus Viehhaltungsbetrieben, deren Futter zu mindestens 65 % der Gesamttrockenmasse aus Grün- oder Heufutter von artenreichen Wiesen stammt. Mindestens 90 % dieses Futters, also etwa 60 % der Gesamtration, müssen aus dem in Artikel 3 genannten Gebiet stammen, der Rest aus anderen Regionen Norditaliens. Des Weiteren besteht das Futter aus Getreidekraftfutter (Mais, Gerste, Weizen), Hülsenfrüchten (Soja) und Nebenprodukten aus der Verarbeitung von Getreide und Hülsenfrüchten (weniger als 35 % der Trockenmasse); als Zusatzstoffe kommen Viehsalz und Mineral- und Vitaminkomplexe zum Einsatz.“

Die Verfütterung von Maissilage ist verboten.“

Neuer Wortlaut:

„Die verwendete Milch stammt aus Viehhaltungsbetrieben, deren Futter zu mindestens 65 % der Gesamttrockenmasse aus Grün- oder Heufutter in Rein- oder Mischkultur stammt. Mindestens 80 % dieses Futters, also etwa 55 % der Gesamtration, müssen aus dem in Artikel 3 genannten Gebiet stammen. Des Weiteren besteht das Futter aus Getreide und dessen Derivaten (ganz, gemahlen, gequetscht und als Flocken), Ölsaaten (Flachs, Soja, Sonnenblumenkerne) und deren Derivaten (gemahlen, ganz, extrudiert, entspelzt und expellergespresst) als Eiweißquelle, Derivaten der Zuckerindustrie (weniger als 3,5 % der Trockenmasse), Mineralien als Makronährstoffen sowie Zusatzstoffen.“

Die Verfütterung von Maissilage ist verboten.“

Grund für die Änderung:

Die Schwankungen der klimatischen Verhältnisse in den letzten Jahren haben dazu geführt, dass die Futtermittelerträge pro Hektar im Ursprungsgebiet, insbesondere in den höchsten Lagen, unvorhersehbar geworden sind. Trockene Sommer und Winter beeinträchtigen oft das Wachstum der Wiesen und Weiden, während starke Regenfälle im Frühjahr und Sommer immer häufiger auftreten und die Heuernte und die Weidehaltung erschweren. Verschärft wird dies durch die derzeitige Entvölkerung der Berggebiete, die zu einer allmählichen Ausbreitung von Waldflächen auf Kosten der Wiesen und Weiden geführt hat, und durch die Verstärkung der wenigen flachen Gebiete im Talboden aufgrund touristischer Aktivitäten. Den Landwirten stehen dadurch nur noch die abgelegensten und unzugänglichsten Flächen zur Verfügung, die schwer zu bewirtschaften sind und oft nicht einmal als Weideflächen für das Vieh taugen.

Der Rückgang der lokalen Futterressourcen ließ einigen Betrieben keine andere Wahl, als Futter von außerhalb des Gebiets zu kaufen.

Um das Risiko zu verringern, dass Jahre mit ungünstigen Witterungsverhältnissen (übermäßige Niederschläge oder Trockenheit) die Futtermittelerzeugung in dem Gebiet so stark beeinträchtigen, dass es an geeignetem Rohstoff mangelt und somit die Erzeugung der g. U. zurückgeht, beantragen wir vorsorglich, die Möglichkeit zuzulassen, den Prozentsatz für die Trockenmasse aus dem Ursprungsgebiet leicht zu senken. Der zulässige Anteil des aus dem Ursprungsgebiet gelieferten Futters soll aber weiterhin wie in der Verordnung über die g. U. vorgesehen 55 % betragen dürfen. Andererseits wurden zur Verbesserung der Selbstkontrolle und der Einhaltung des Kontrollplans weitere Angaben zu den Bestandteilen der Futterration für die Rinder gemacht. Weiterhin wird beantragt, die Vorschrift, Futtermittel von außerhalb des Gebiets nur aus den nördlichen Regionen Italiens zu beziehen, zu streichen, um bessere Möglichkeiten zu schaffen, Rohstoffe zu für die landwirtschaftlichen Betriebe finanziell günstigeren Preisen zu beziehen.

Der Antrag auf Verringerung des Anteils von Futtermitteln aus dem geografischen Gebiet hat keine Auswirkungen auf die wesentlichen Merkmale von Strachitunt; sie bleiben gegenüber der Produktspezifikation unverändert.

- Änderung bezüglich Artikel 5.2 der Produktspezifikation, insbesondere die Verwendung des Wortes „Bündel“ [*fagotto*], die Verwendung von Tüchern und den Zeitpunkt des Aufprägens der Marke auf den Käse.

Jetziger Wortlaut:

„Der in der ersten Verarbeitungsstufe gewonnene Käsebruch wird in einem Tuchbündel aus Natur- oder Kunstfasern aufgefangen. Dann lässt man ihn in einer Umgebung bei einer Luftfeuchtigkeit von 80–90 % und einer Temperatur von mehr als 10 °C mindestens 12 Stunden lang abtropfen.

Der in der zweiten Verarbeitungsstufe gewonnene Käsebruch wird direkt im Kessel zerkleinert. Der Bruch wird zwei- oder dreimal gebrochen und dazwischen stehen gelassen, bis große Klumpen von der Größe einer Walnuss oder Haselnuss entstanden sind.

Die beiden Käsebrüche, die im Abstand von mindestens 12 Stunden hergestellt werden, werden in wechselnden Schichten in eine Form gelegt, die zuvor mit einem Tuch aus Natur- oder Kunstfaser ausgekleidet wurde. Nach einer Ruhezeit von 30–45 Minuten wird das Tuch, das als Filter dient, entfernt und der Käsebruch zum ersten Mal in der Form gewendet.

Wenn der Käse 24 Stunden nach der Formung gewendet wird, werden die Kennzeichnungen mit dem STV-Symbol und dem Herstellungsdatum in der Form angebracht.“

Neuer Wortlaut:

„Der in der ersten Verarbeitungsstufe gewonnene Käsebruch wird in einem Tuch aus Natur- oder Kunstfasern aufgefangen. Dann lässt man ihn in einer Umgebung bei einer Luftfeuchtigkeit von 80–90 % und einer Temperatur von mehr als 10 °C mindestens 12 Stunden lang abtropfen.

Der in der zweiten Verarbeitungsstufe gewonnene Käsebruch wird direkt im Kessel zerkleinert. Der Bruch wird zwei- oder dreimal gebrochen und dazwischen stehen gelassen, bis große Klumpen von der Größe einer Walnuss oder Haselnuss entstanden sind.

Die beiden Käsebrüche, die im Abstand von mindestens 12 Stunden hergestellt werden, werden in wechselnden Schichten in eine Form gelegt, die zuvor mit einem Tuch aus Natur- oder Kunstfaser ausgekleidet werden kann. Nach einer Ruhezeit von 30–45 Minuten wird das ggf. vorhandene Tuch, das als Filter dient, entfernt und der Käsebruch zum ersten Mal in der Form gewendet.

Wenn der Käse frühestens 12 Stunden nach der Formung gewendet wird, werden die Kennzeichnungen mit dem STV-Symbol und dem Herstellungsdatum in der Form angebracht.“

Gründe:

Das Wort „Bündel“ [fagotto] wurde gestrichen, da es sich um einen Dialektausdruck handelt, der zu Missverständnissen geführt und die Kontrolle erschwert hat. Das Tuch, in dem man den Käsebruch abtropfen lässt, kann zwar an den Enden zu einem „Bündel“ gebunden werden, es kann aber auch offen auf der Arbeitsfläche liegen bleiben.

Bezüglich der Verwendung des Tuchs in der Form kann davon ausgegangen werden, dass dies keine besonderen Auswirkungen auf die Verarbeitung hat und es daher sinnvoll wäre, die Verwendung freizustellen und nicht mehr zwingend vorzuschreiben, um den Produktionsprozess zu verbessern. In der Tat sind einige Verarbeiter dazu übergegangen, geschlossene Formen zu verwenden, die die Verwendung von Tüchern überflüssig machen, und im Übrigen weiterhin nach der traditionellen Produktionstechnik zu verfahren. Diese Änderung gewährleistet eine effizientere Verwaltung der Anlagen und eine bessere Prozesshygiene bei unveränderten Eigenschaften des Produkts.

Der Käse mit der g. U. „Strachitunt“ wird mit der auf ihm angebrachten Ursprungsbezeichnung gekennzeichnet. Die Erfahrungen mit der Anwendung der Spezifikation in den letzten Jahren haben gezeigt, dass eine Verkürzung der Zeitspanne zwischen dem Formen des Käses und dem Anbringen der Kennzeichnung von 24 auf 12 Stunden bewirkt, dass die Bezeichnung auf dem Käse besser sichtbar ist und länger anhält.

— Änderung von Artikel 5.2 der Produktspezifikation über das Durchstechen der Laibe.

Jetziger Wortlaut:

„Etwa 30 Tage nach Beginn der Reifung werden die Käse mit Metallnadeln an den Seiten und an den Rändern durchstoichen. Je nach Reifegrad des Erzeugnisses kann dieser Vorgang vor Abschluss des Reifungsprozesses wiederholt werden.“

Neuer Wortlaut:

„Nach einer Mindestreifezeit von 30 Tagen werden die Käse mit Metallnadeln an den Seiten und an den Rändern durchstoichen.

Je nach Reifegrad des Erzeugnisses kann dieser Vorgang vor Abschluss des Reifungsprozesses mehrmals wiederholt werden.“

Grund:

Um die Anwendung des Parameters zu verbessern und ihn genauer zu überwachen, wurde die Mindestreifzeit vor dem Durchstechen der Käse auf 30 Tage festgelegt.

Aufgrund von Produktionsplanungserfordernissen, z. B. im Zusammenhang mit der Marktnachfrage, kann es erforderlich sein, die Reifezeit über 75 Tage hinaus auszudehnen, was zur Folge hat, dass das Durchstechen des Käses über die 30 Tage hinaus aufgeschoben werden muss. Dies wirkt sich auf den Zeitpunkt des Durchstechens der Käselaike und auf die Häufigkeit des Wendens des Käses aus.

Durch Festlegung eines Mindestzeitraums von 30 Tagen wird eine größere Homogenität des Erzeugnisses gewährleistet, und seine Eigenschaften bleiben besser erhalten, auch wenn es über den Mindestzeitraum von 75 Tagen hinaus reift.

Kennzeichnung

— Die Änderung betrifft Artikel 8 der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einigen Dokuments.

Jetziger Wortlaut:

„Käse mit der g. U. ‚Strachitunt‘ wird mit einem grafischen Symbol mit der Abkürzung ‚STV‘ und der Zulassungsnummer des Herstellungsbetriebs auf einer Seite des Käses in der Form in den Verkehr gebracht.“

Neuer Wortlaut:

„Käse mit der g. U. ‚Strachitunt‘ wird mit einem auf der Seite des Käses aufgeprägten grafischen Symbol mit der Abkürzung ‚STV‘, der vom Schutzverband dem Herstellungsbetrieb erteilten Zulassungsnummer und dem Herstellungsdatum in Verkehr gebracht.“

Grund:

Diese Änderung war notwendig, um Fehlinterpretationen zu vermeiden und eine bessere Rückverfolgbarkeit des Produkts zu gewährleisten.

Es wurde angegeben, dass die Zulassungsnummer auf dem Käse diejenige ist, die der Schutzverband dem Verarbeitungsbetrieb erteilt hat, um die Rückverfolgbarkeit des Produkts zu gewährleisten; diese Nummer ist nicht mit der EU-Anerkennung (CE-Kennzeichnung) zu verwechseln.

Außerdem wurde die Anforderung aufgenommen, das Herstellungsdatum auf dem Käse anzugeben. Diese ist auf der Seite des Käses so eingepreßt, dass die Reifungsdauer für jeden Käselaike leichter zu überprüfen ist.

— **Die Änderung betrifft Artikel 8 der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einigen Dokuments. Um die Lesbarkeit des Texts zu erhöhen, wird der folgende Teil eingeleitet mit dem Titel: Kennzeichnung von ganzen Käselaiken** (inhaltlich unverändert)

Jetziger Wortlaut:

„In den Verkehr gebrachte Käselaike müssen außerdem auf der Oberseite des Laibes mit einem Identifizierungsetikett versehen sein, das das Logo und das grafische Symbol des Erzeugnisses enthält.

Das Etikett auf der Oberseite jedes Käses ist aus Lebensmittelpapier und hat eine kreisrunde Form; es besteht aus einem äußeren Ring mit dem ‚Strachitunt‘-Logo und dem Symbol ‚STV‘, die in einer Strahlenform angeordnet sind. Darüber hinaus müssen die Inhaltsstoffe des Produkts und die Lagerungshinweise angegeben werden. Der Ring hat eine braune Farbe:

pantone 175 = CMYK 60 mg 87y 78k

Auf der Innenseite des Rings müssen der Name des Produkts sowie wiederum das Logo ‚Strachitunt‘ und das Symbol ‚STV‘ angebracht sein. Die gewählten grafischen Merkmale können in der Mitte dargestellt werden; das Logo des Betriebs darf nicht größer sein als das ‚Strachitunt‘-Logo.

Auf der Verpackung des Käses ist das ‚Strachitunt‘-Logo in einem sich wiederholenden Muster zusammen mit dem ‚STV‘-Symbol abgebildet.

In der Mitte dieser Verpackung befindet sich ein Kreis mit einem braunen Rand: Die Informationen, die innerhalb des Kreises angezeigt werden sollen, sind die gleichen wie diejenigen innerhalb des Rings auf dem Etikett.

Einige Merkmale des Käses sind in der Mitte oben angegeben: Erzeugungsgebiet, Ursprungsgebiet der Milch, Art der Kühe und ihres Futters, Art der Milch, Art des Käses und Mindestreifezeit. Die Inhaltsstoffe und Lagerungshinweise müssen in kleinerer Schrift angegeben werden. Der Name des Erzeugers kann ebenfalls angegeben werden.“

Neuer Wortlaut:

„Kennzeichnung von ganzen Käseläuben

In Verkehr gebrachte ganze Käseläube müssen außerdem auf der Oberseite mit einem Identifizierungsetikett versehen sein, das das Logo und das grafische Symbol des Erzeugnisses enthält.

Das Etikett auf der Oberseite des Käselais ist aus Lebensmittelpapier und hat eine kreisrunde Form; es besteht aus einem äußeren Ring mit dem ‚Strachitunt‘-Logo und dem ‚STV‘-Symbol, die in Strahlenform angeordnet sind. Darüber hinaus müssen die Inhaltsstoffe des Erzeugnisses und die Lagerungshinweise angegeben werden. Der Ring hat eine braune Farbe:

pantone 175 = CMYK 60 mg 87y 78k

Auf der Innenseite des Rings müssen der Name des Erzeugnisses sowie wiederum das Logo ‚Strachitunt‘ und das ‚STV‘-Symbol angebracht sein. Die gewählten grafischen Merkmale können in der Mitte dargestellt werden; das Logo des Betriebs darf nicht größer sein als das ‚Strachitunt‘-Logo.

Auf der Verpackung des Käses ist das ‚Strachitunt‘-Logo in einem sich wiederholenden Muster zusammen mit dem ‚STV‘-Symbol abgebildet.

In der Mitte dieser Verpackung befindet sich ein Kreis mit einem braunen Rand: Die Informationen, die innerhalb des Kreises anzuzeigen sind, sind die gleichen wie diejenigen innerhalb des Rings auf dem Etikett.

Einige Merkmale des Käses sind in der Mitte oben angegeben: Erzeugungsgebiet, Ursprungsgebiet der Milch, Art der Kühe und ihres Futters, Art der Milch, Art des Käses und Mindestreifezeit. Die Inhaltsstoffe und Lagerungshinweise müssen in kleinerer Schrift angegeben werden.

Der Name des Erzeugers kann ebenfalls angegeben werden.“

Grund:

Der Artikel wurde lediglich im Interesse einer besseren Lesbarkeit in Absätze gegliedert.

— Die Änderung betrifft Artikel 8 der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einigen Dokuments. Es wurde ein neuer Absatz über die Portionierung hinzugefügt, der in der derzeitigen Spezifikation fehlt.

Der hinzugefügte Teil lautet wie folgt:

Artikel 8.2 – Etikettierung von Käse in Portionen

Portionierte Käse, die in Verkehr gebracht werden, müssen auf der Verpackung die folgenden Angaben enthalten:

- *Das „Strachitunt“-Logo mit dem „STV“-Symbol wie unten definiert;*
- *die Angabe „Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf“ [zertifiziert durch eine vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten autorisierte Kontrollstelle];*
- *die Aufschrift „Licenza Consorzio Tutela Strachitunt n. xxx“ [Lizenz Nr. xxx des Schutzverbandes Strachitunt] zusammen mit der Nummer der Portionierungsgenehmigung zur Identifizierung des Unternehmens;*
- *das Logo der g. U., das der Verordnung (EG) Nr. 628/2008 in der letztgültigen Fassung entsprechen muss.*

Die Angaben, die auf dem Etikett des portionierten Erzeugnisses enthalten sein müssen, werden in einem speziellen Absatz aufgeführt, um den Verpackern die Arbeit zu erleichtern und die Verbraucherinformation zu verbessern.

Mit dieser Klarstellung wird sichergestellt, dass auch Käse in Portionen mit den EU-Symbolen gemäß der Verordnung (EU) Nr. 668/2014 (Anhang X) versehen ist.

EINZIGES DOKUMENT

„Strachitunt“

EU-Nr.: PDO-IT-1047-AM02 — 19.10.2021

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

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

„Strachitunt“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]

Klasse 1.3 – Käse

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

„Strachitunt“ ist ein Blauschimmelkäse aus roher Kuhvollmilch, der nach einem traditionellen Verfahren aus zwei Teigen hergestellt wird und eine mittlere bis lange Reifezeit von mindestens 75 Tagen hat.

„Strachitunt“ besitzt eine dünne, bisweilen mit Oberflächenschimmel bedeckte runzelige Rinde von mittelfester Konsistenz, die sich im Verlauf der Reifung von gelblich zu grau verfärbt.

Der zylindrische Käselaiab hat plane Ober- und Unterseiten von 25-28 cm Durchmesser und gerade oder leicht nach außen gewölbte Seiten mit einer Höhe von 10-18 cm. Das Gewicht der Laibe beträgt zwischen 4 kg und 7 kg.

Im Anschnitt hat „Strachitunt“ einen festen, direkt unter der Rinde schmelzenden, marmorierten Teig mit cremigen Streifen und grünblauen Schimmeladern (Blauschimmel). Die Intensität der Blauschimmelbildung in der Käsemasse hängt von der Menge der in der Milch natürlich vorhandenen Schimmelsporen und von deren Entwicklungsfähigkeit ab.

Der intensive, aromatische Geschmack reicht von mild bis pikant und nimmt im Verlauf des Reifungsprozesses an Intensität zu.

Merkmale des Erzeugnisses nach der Mindestreifezeit von 75 Tagen: Feuchtigkeitsgehalt: 44,0–53,0 %; Eiweiß in der Feuchtmasse: 17,0–23,0 %; Kohlenhydrate in der Feuchtmasse: unter 2,5.

Der Fettgehalt beträgt mindestens 48 %, berechnet als Prozentanteil an der Trockenmasse.

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

Die Erzeugung des Strachitunt erfolgt mit Rohmilch aus zwei verschiedenen Melkgängen, die zu mindestens 90 % von Kühen der Braunviehrasse stammt. Bei der Herstellung werden handelsübliches Kälberlab und Salz eingesetzt.

„Die verwendete Milch stammt aus Viehhaltungsbetrieben, deren Futter zu mindestens 65 % der Gesamttrockenmasse aus Grün- oder Heufutter in Rein- oder Mischkultur stammt. Mindestens 80 % dieses Futters, also etwa 55 % der Gesamtration, müssen aus dem in Artikel 3 genannten Gebiet stammen. Des Weiteren besteht das Futter aus Getreide und dessen Derivaten (ganz, gemahlen, gequetscht und als Flocken), Ölsaaten (Flachs, Soja, Sonnenblumenkerne) und deren Derivaten (gemahlen, ganz, extrudiert, entspelzt und expellergepresst) als Eiweißquelle, Derivaten der Zuckerindustrie (weniger als 3,5 % der Trockenmasse), Mineralien als Makronährstoffen sowie Zusatzstoffen. Die Verfütterung von Maissilage ist verboten.

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

Alle Phasen des Erzeugungsprozesses, von der Aufzucht der Kühe und der Gewinnung und Verarbeitung der Milch bis zur Herstellung und Reifung des Käses, erfolgen innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets.

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

Portionierung und Verpackung des Käses mit der g. U. „Strachitunt“ dürfen auch außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen. Die Portionierungs- und Verpackungsbetriebe sind gehalten, das Konsortium für den Schutz des „Strachitunt“ (Consorzio di Tutela dello Strachitunt) vorab von den entsprechenden Aktivitäten in Kenntnis zu setzen.

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

Käse mit der g. U. „Strachitunt“ wird mit einem auf der Seite des Käses aufgedruckten grafischen Symbol mit der Abkürzung „STV“, der vom Schutzverband dem Herstellungsbetrieb erteilten Zulassungsnummer und dem Herstellungsdatum in Verkehr gebracht.

Der Stempel, mit dem das grafische Symbol auf den Käse aufgedruckt wird, besteht aus lebensmittelechtem Kunststoff und hat die Form eines ganzen Rechtecks mit einer Grundfläche von 23 cm und einer Höhe von 11,5 cm.

Die Seiten dieses Rechtecks sind gewölbt: Die Kennzeichnung ist 16,5 cm hoch und in der Mitte 26 cm breit. Im Innern befindet sich das „STV“-Symbol in erhabener Form.

Kennzeichnung von ganzen Käselaiben

In Verkehr gebrachte ganze Käselaibe müssen außerdem auf der Oberseite mit einem Identifizierungsetikett versehen sein, das das Logo und das grafische Symbol des Erzeugnisses enthält.

Das Etikett auf der Oberseite des Käselaibs ist aus Lebensmittelpapier und hat eine kreisrunde Form; es besteht aus einem äußeren Ring mit dem „Strachitunt“-Logo und dem „STV“-Symbol, die in Strahlenform angeordnet sind. Darüber hinaus müssen die Inhaltsstoffe des Erzeugnisses und die Lagerungshinweise angegeben werden. Der Ring hat eine braune Farbe:

pantone 175 = CMYK 60 mg 87y 78k

Auf der Innenseite des Rings müssen der Name des Erzeugnisses sowie wiederum das „Strachitunt“-Logo und das „STV“-Symbol angebracht sein. Die gewählten grafischen Merkmale können in der Mitte dargestellt werden; das Logo des Betriebs darf nicht größer sein als das „Strachitunt“-Logo.

In der Mitte dieser Verpackung befindet sich ein Kreis mit einem braunen Rand: Die Informationen, die innerhalb des Kreises anzuzeigen sind, sind die gleichen wie diejenigen innerhalb des Rings auf dem Etikett.

Einige Merkmale des Käses sind in der Mitte oben angegeben: Erzeugungsgebiet, Ursprungsgebiet der Milch, Art der Kühe und ihres Futters, Art der Milch, Art des Käses und Mindestreifezeit.

Die Inhaltsstoffe und Lagerungshinweise müssen in kleinerer Schrift angegeben werden. Der Name des Erzeugers kann ebenfalls angegeben werden.

Kennzeichnung von portionierten Käsen

Portionierte Käse, die in Verkehr gebracht werden, müssen auf der Verpackung die folgenden Angaben enthalten:

Das „Strachitunt“-Logo mit dem „STV“-Symbol wie unten definiert;

die Angabe „Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf“ [zertifiziert durch eine vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten autorisierte Kontrollstelle];

die Aufschrift „Licenza Consorzio Tutela Strachitunt n. xxx“ [Lizenz Nr. xxx des Schutzverbandes Strachitunt] zusammen mit der Nummer der Portionierungsgenehmigung zur Identifizierung des Unternehmens.

Das grafische Symbol zur Kennzeichnung des Käses mit der g. U. „Strachitunt“ besteht aus den Buchstaben „STV“. Das „Strachitunt“-Logo muss zusammen mit dem „STV“-Symbol in den folgenden Farben dargestellt werden: Pantone 476 = CMYK 85c 85mg 100y

Pantone 139 = CMYK 40 mg 100y 33k

Das „STV“-Symbol darf nur in den vorgeschlagenen Varianten verwendet werden.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet umfasst die in der Provinz Bergamo gelegenen Gebiete Taleggio, Vedeseta, Gerosa und Bello. Diese Gebiete bilden in ihrer Gesamtheit oder in Teilen die Region Valtaleggio. Das gesamte abgegrenzte geografische Gebiet ist gebirgig mit einer Mindesthöhe von 700 m über dem Meeresspiegel.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das im Herzen der Orobischen Voralpen und zu einem wesentlichen Teil im Regionalpark Parco delle Orobie Bergamasche gelegene Taleggio-Tal ist recht weit von der industrialisierten lombardischen Ebene und ihren Bevölkerungszentren entfernt — eine Gegend ohne industrielle Aktivitäten und ohne Umweltbelastung. Hier gibt es noch weitgehend unangetastete, naturbelassene Areale, die einen positiven Einfluss auf alle Produktionstätigkeiten im Erzeugungsgebiet haben.

Die oben angeführten Gemeinden grenzen nicht nur aneinander, sondern weisen auch ähnliche anthropogeografische Merkmale auf. Die zahlreichen Weidewiesen sind eine ideale Grundlage für Viehzucht und Almwirtschaft und ermöglichen die Gewinnung und Weiterverarbeitung der zur Erzeugung des „Strachitunt“ bestimmten Milch. Typischerweise werden in dieser Bergregion vor allem Kühe der Braunviehrasse gehalten. Die geografische Lage des Ursprungsgebiets erlaubt eine Weidehaltung von sechs Monaten im Jahr, was zum Wohlbefinden der Tiere und dadurch auch zur Steigerung der Milchqualität beiträgt. Mit diesen Voraussetzungen, zu denen die allgemeinen klimatischen Verhältnisse dieser Bergregion auf einer Höhe von mindestens 700 m ü. M. und die Lagerungsbedingungen in den Reifekammern hinzukommen, bietet das Erzeugungsgebiet seit jeher ein optimales Umfeld für die Herstellung zahlreicher Weichkäsesorten. Die Ortschaften im geografischen Gebiet waren schon immer durch Landwirtschaft und Käsereiwirtschaft geprägt, sodass die Produktion und Reifung des „Strachitunt“ nach altbewährten Verfahren erfolgt. Die Gewinnung und Verarbeitung der Milch erfolgen hier direkt auf den Almen oder in lokalen Betrieben: Im ersten Fall muss die Milch überhaupt nicht transportiert werden, im zweiten fallen nur kurze Transportwege an.

Die traditionellen Techniken, wie die Verwendung von zwei Teigen und der Einsatz von Sauermolke als fettlösendes Mittel zur Reinigung des Kessels und der Arbeitswerkzeuge, kommen jedoch nicht nur der Genusstauglichkeit des Enderzeugnisses zugute, sondern sind auch umweltschonend und bewahren die natürliche Mikroflora der Arbeitsräume. Die Betriebe im Erzeugungsgebiet haben meist unterirdische Reifekammern und arbeiten mit „statischer“ Kühlung, indem sie vor allem die niedrigen Außentemperaturen nutzen. Diese Möglichkeit ergibt sich aus der Lage des Tals, wo die Sonneneinstrahlung am rechten Ufer des kleinen Gebirgsflusses Enna auch im Sommer sehr begrenzt ist. Dies ist der für „Strachitunt“ charakteristischen mehr oder weniger intensiven Blauschimmelbildung förderlich.

„Strachitunt“ wird nach traditioneller Käserei-Technik hergestellt, bei der zwei Teige verwendet werden: der Käsebruch vom Abend (kalte cagliata) und die ca. zwölf Stunden später gewonnene, dickgelegte Morgenmilch (warme cagliata).

Die beiden Käsemassen werden dann vermischt und zu einem Laib geformt.

Dieses besondere Verfahren, die durch natürliche Schimmelpilze hervorgerufene mehr oder weniger intensive Blauschimmelbildung (die Zugabe von Starterkulturen zur Milch ist verboten) und der kompakte, unter der Rinde schmelzende, marmorierte Teig mit cremigen Streifen sind die besonderen Merkmale, die „Strachitunt“ von anderen Käsesorten unterscheiden.

Das Herstellungsverfahren des „Strachitunt“ hängt eng mit den geomorphologischen Merkmalen des Valtaleggio zusammen, auf deren Grundlage hier landwirtschaftliche Kleinbetriebe entstanden, die Käse für den eigenen Verbrauch erzeugten.

Darüber hinaus hat die Haltung von Rindern der Braunviehrasse, die sich hervorragend an die pedoklimatischen Bedingungen dieser Bergregion anpassen, auch heute noch großen Einfluss auf die Merkmale der hier gewonnenen Milch.

Früher konnte in den Kupferkesseln nur rohe Milch zu Käse verarbeitet werden, da als Brennmaterial ausschließlich Holz zur Verfügung stand und eine Wärmebehandlung der Milch deshalb nicht möglich war.

Weil die Milch unmittelbar nach dem Melken verarbeitet werden musste und es keine Möglichkeit gab, sie in gekühlten Räumlichkeiten aufzubewahren, kam zudem ein Käsereiverfahren zum Einsatz, bei dem zwei Teige verwendet werden: die frisch gewonnene, dickgelegte warme Milch und der aus dem vorhergehenden Verarbeitungsschritt stammende kalte Käsebruch.

Dieses Verfahren ermöglicht eine sehr enge Verbindung zwischen den physikalisch-chemischen und mikrobiologischen Eigenschaften der Milch und der Qualität des Enderzeugnisses. Dank der in der Milch und in den Reifekammern natürlich vorkommenden Schimmelsporen kann sich mithilfe der speziellen Herstellungsmethode und der Praxis des Durchstechens der Laibe im Verlauf des Reifungsprozesses Blauschimmel im Käse bilden.

Alle Phasen des Herstellungsprozesses sind untrennbar mit dem geografischen Umfeld und den überlieferten Traditionen verbunden, die für die besonderen Merkmale des Enderzeugnisses sorgen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

Die konsolidierte Fassung 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 Forsten (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 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

(2023/C 82/06)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Garda Colli Mantovani“

PDO-IT-A1070-AM02

Datum der Mitteilung: 7.12.2022

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Aufnahme der Bezeichnungen für die Weinsorten „Bianco“ und „Rosso“ (Kategorie Wein)

Beschreibung:

Bei der Sorte „Bianco“ [Weißwein] werden die neuen Bezeichnungen „Passito“, „Vendemmia Tardiva“ und „Riserva“ und bei der Weinsorte „Rosso“ [Rotwein] die Bezeichnung „Superiore“ aufgenommen.

Begründung:

Die derzeit im Gebiet erzeugten und vermarkteten Weinsorten „Bianco“ und „Rosso“ sind Qualitätsweine, die unter die neu eingetragenen Angaben fallen und diese repräsentieren, insbesondere die Weine mit der Angabe „Riserva“ und „Superiore“. Im Falle der Weinsorte „Bianco“ stellen die Spätlese und das Eintrocknen der Trauben, das teilweise nicht vollständig erfolgt, traditionell angewendete Verfahren zur Erzeugung strukturierter und langlebiger Weißweine dar.

Diese Änderung betrifft die Artikel 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8 und 9 der Produktspezifikation und die Abschnitte „Beschreibung der Weine“, „Weinbereitungsverfahren - Höchsterträge“, „Keltertraubensorte(n)“, „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ und „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

2. Änderung der ampelografischen Grundlage für die Weinsorten „Bianco“ und „Rosso“ (Kategorie Wein)

Beschreibung:

Bei der Weinsorte „Bianco“ wird der Höchstanteil der Rebsorte Garganega auf 40 % erhöht und der Anteil der anderen zulässigen Hauptrebsorten Trebbiano und Chardonnay festgelegt, der bis zu 60 % betragen darf.

Bei der Weinsorte „Rosso“ müssen die drei Hauptrebsorten Cabernet, Merlot und Rondinella zu mindestens 70 % enthalten sein.

Begründung:

Zur Erzeugung der Trauben für die Weinsorte „Bianco“ werden fast ausschließlich die drei weißen Hauptrebsorten Garganega, Trebbiano und Chardonnay verwendet. Der Anteil der aromatischen Trauben wird auf höchstens 5 % der Sortenzusammensetzung begrenzt.

Für die Erzeugung der Rotweine werden gegenwärtig die Rebsorten Cabernet und Merlot einzeln oder zusammen verwendet, während die Rebsorte Rondinella eine zunehmend untergeordnete Rolle spielt. Unter Berücksichtigung der gegenwärtigen Erzeugung müssen die drei Hauptrebsorten mit mindestens 70 % den größten Teil der Mischung ausmachen, ohne dass für die einzelnen Sorten Mindestanteile festgelegt wurden.

Diese Änderung betrifft Artikel 2 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Keltertraubensorte(n)“ des Einzigen Dokuments.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

3. **Änderung einiger Weinbaustandards**

Beschreibung:

- Es wird die Mindestanzahl der Rebstöcke je Hektar hinzugefügt.
- Der Ertrag von 15 % wird bei den weißen Trauben von 12 auf 14 Tonnen je Hektar erhöht.
- In diese Ertragstabelle wurde zudem die Spalte mit dem natürlichen Mindestalkoholgehalt der Trauben bei der Ernte hinzugefügt.
- Für die Weine mit den neuen Angaben „Vendemmia Tardiva“, „Passito“ und „Superiore“ gelten strengere Parameter für den Ertrag pro Hektar und den natürlichen Mindestalkoholgehalt.

Begründung:

- Basierend auf den Plänen zur Umstrukturierung der Rebflächen erfolgt die Reberziehung bei allen Neubepflanzungen an Spalieren mit einer Pflanzdichte von mindestens 4 000 Rebstöcken pro Hektar.
- Die neuen Spalieranlagen mit einer höheren Pflanzdichte pro Hektar und besserer Ertragsfähigkeit verzeichnen höhere Gesamterträge, auch wenn die Erträge pro Pflanze geringer sind.
- Der natürliche Mindestalkoholgehalt (in % vol) der Trauben bei der Ernte wurde von 9,5 % auf 10,5 % erhöht.
- Bei den Weinen mit der Angabe „Vendemmia Tardiva“ und „Superiore“ liegt der Ertrag pro Hektar bei unter 20 %, was 10 Tonnen je Hektar entspricht.
- Bei den Weißweinen mit der Angabe „Passito“ liegt der Ertrag pro Hektar bei höchstens 65 % des zulässigen Höchstertrages, der daher bei der Weinsorte „Bianco“ 9,1 Tonnen je Hektar beträgt.

Diese Änderungen betreffen Artikel 4 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Weinbereitungsverfahren - Höchsterträge“ des Einzigen Dokuments.

4. **Änderung einiger Weinbereitungsverfahren – Gärung der eingetrockneten Trauben**

Beschreibung:

Bei den Weinsorten „Rosso Superiore“ und „Bianco Passito“ wird ein Absatz hinzugefügt, in dem der Zeitpunkt für die Gärung und Nachgärung der eingetrockneten Trauben festgelegt ist.

Begründung:

Mit der Angabe des Datums, das auf den 30. Juni des auf das Erzeugungsjahr folgenden Jahres festgelegt wurde, wird der maximale Zeitpunkt für die Gärung und Nachgärung der Weine angegeben, so dass keine Ausnahmen nach dem 15. Dezember mehr beantragt werden müssen.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation.

5. **Änderung einiger Weinbereitungsverfahren – frühester Zeitpunkt des Inverkehrbringens**

Beschreibung:

Es werden die Abschnitte hinzugefügt, in denen der jeweils früheste Zeitpunkt für das Inverkehrbringen der Weine „Rosso Superiore“, „Rosso Riserva“, „Bianco Passito“ und „Bianco Riserva“ festgelegt sind.

Begründung:

Bei diesen Weinen steht der Zeitpunkt für das Inverkehrbringen in Einklang mit den qualitativen Anforderungen an die Reifung und den Ausbau vor der Vermarktung.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation.

6. **Änderung einiger Weinbereitungsverfahren – Aufnahme des Ertrags an Trauben/Wein und Hektoliter/Hektar**

Beschreibung:

Es wird eine spezifische Tabelle für alle Weinsorten mit Angabe des Höchstertrags an Trauben/Wein und des zulässigen Ertrags in Hektoliter hinzugefügt.

Bei der Weinsorte „Bianco Passito“ wird ein Ertrag an Trauben/Wein nach dem Eintrocknen der Trauben von höchstens 50 % vorgesehen.

Begründung:

Der zulässige Höchstertrag liegt bei 70 %, während der Ertrag bei der Erzeugung des „Bianco Passito“ nach dem Eintrocknen der Trauben höchstens 50 % betragen darf. Nach dem Eintrocknen müssen die Trauben einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 13,00 % vol aufweisen.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation.

7. Änderung einiger Eigenschaften beim Genuss und Aufnahme der Eigenschaften beim Genuss für die neuen Weinsorten

Beschreibung:

- Bei der Weinsorte „Bianco“ werden die chemischen, physikalischen und organoleptischen Eigenschaften beim Genuss der Weine mit den Angaben „Riserva“, „Vendemmia Tardiva“ und „Passito“ angegeben.
- Die Eigenschaften in Bezug auf die Farbe, den Geruch und den Geschmack wurden überarbeitet und aktualisiert.
- Es werden die Werte in Bezug auf den Alkoholgehalt und die Mindestwerte für den zuckerfreien Extrakt erhöht, während der Säuregehalt um einen halben Prozentpunkt gesenkt wird.

Begründung:

- Die Aktualisierung der organoleptischen Deskriptoren ist das Ergebnis einer technischen Weiterentwicklung, die den Erzeugnissen auf dem Markt entspricht.
- Der trockene Geschmack wird den Anforderungen an eine qualitativ hochwertige Erzeugung mit sehr strukturierten Weinen gerecht.
- Bei der Weinsorte „Bianco Vendemmia Tardiva“ reicht der Geschmack von trocken bis halbtrocken, da die Weine oft einen Restzuckergehalt von über 4 g/l aufweisen.
- Bei der Weinsorte „Bianco Passito“ ist der Geschmack ausschließlich süß.

Beschreibung:

- Bei der Sorte „Rosato“ [Roséwein] wurde der Name geändert und durch die geltende traditionelle Bezeichnung „Chiarretto“ ersetzt.
- Die weiteren Änderungen der chemischen, physikalischen und organoleptischen Eigenschaften werden der Notwendigkeit der technischen Anpassung an den Markt gerecht, die zuvor bei allen anderen Sorten erwähnt wurde.

Begründung:

- Die Weinsorte „Rosato“ wird üblicherweise „Chiarretto“ genannt. Mit diesem Namen wird ausschließlich der lokal erzeugte Roséwein bezeichnet.
- Lediglich bei der Sorte „Chiarretto“ wurde der Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt von 18 auf 17 g/l geändert.

Beschreibung:

- Bei der Weinsorte „Rosso“ werden die chemischen, physikalischen und organoleptischen Eigenschaften der Weine mit den Angaben „Riserva“ und „Superiore“ hinzugefügt.
- Die Eigenschaften in Bezug auf die Farbe, den Geruch und den Geschmack wurden überarbeitet und aktualisiert.
- Es werden die Werte in Bezug auf den Alkoholgehalt und die Mindestwerte für den zuckerfreien Extrakt erhöht.

Begründung:

- Die Aktualisierung der organoleptischen Deskriptoren ist das Ergebnis einer technischen Weiterentwicklung, die den Erzeugnissen auf dem Markt entspricht.
- Die Erhöhung der Mindestwerte für den zuckerfreien Extrakt auf 25 bzw. 26 g/l bei den Weinsorten „Rosso“, „Rosso Riserva“ und „Rosso Superiore“ ist ein Indikator für die Qualität der Erzeugung mit strukturierten und komplexen Weinen, die sich für eine lange Reifung und auch für den Ausbau in Holzfässern eignen.

Diese Änderung betrifft Artikel 6 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Beschreibung der Weine“ des Einzigen Dokuments.

8. Kennzeichnung und Aufmachung

Beschreibung:

Es wurde ein Abschnitt hinzugefügt, um die Verwendung der beiden traditionellen Bezeichnungen „Rubino“ für die Weinsorte „Rosso Superiore“ und „Chiarretto“ für den Roséwein zu regeln.

Begründung:

Die traditionelle Bezeichnung „Rubino“ wird in der Gegend für DOC-Rotweine verwendet, die aus Trauben der Rebsorten Cabernet, Merlot und Rondinella erzeugt werden. Mit der vorgeschlagenen Änderung wird beantragt, die Verwendung der traditionellen Bezeichnung „Rubino“, mit der ausschließlich die Weinsorte „Rosso Superiore“ bezeichnet wird, besser hervorzuheben, um so ihren Marktwert steigern zu können.

- Die traditionelle Bezeichnung „Chiarretto“ wird üblicherweise für lokal erzeugte Roséweine verwendet.

Diese Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

9. Aufnahme einiger Vorschriften für die Verpackung

Beschreibung:

- Das Fassungsvermögen und die Materialien der Behältnisse wurden hinzugefügt.
- Nur für die Weinsorten „Bianco“ und „Rosso“ ohne weitere Angaben wurde die Möglichkeit der Verwendung von Bag-in-Box-Verpackungen vorgesehen.
- Es dürfen alle zulässigen Flaschenverschlüsse verwendet werden. Lediglich die Verwendung von Kronkorken ist verboten.

Begründung:

- Da die Verwendung von Glasballons nicht vorgesehen ist, wurde für Glasbehältnisse ein Fassungsvermögen von höchstens 3 Litern festgelegt.
- Die Bag-in-Box-Verpackung ist nunmehr auch für Qualitätsweine aus einem kleinen Anbaugebiet eine unverzichtbare Marktanforderung.

Diese Änderung betrifft Artikel 8 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

10. Aktualisierung der Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet

Beschreibung:

Die Abschnitte der Beschreibung wurden neu formuliert und mit den neuen Angaben ergänzt.

Begründung:

- Die Beschreibung des Zusammenhangs mit dem Gebiet und des Zusammenwirkens der menschlichen und klimatischen Faktoren bietet eine umfassende Erklärung, warum die Angaben „Vendemmia Tardiva“, „Passito“ und „Superiore“ für die Weinsorten „Bianco“ und „Rosso“ aufgenommen werden.

EINZIGES DOKUMENT**1. Name(n)**

Garda Colli Mantovani

2. Art der geografischen Angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Beschreibung der weine

1. Garda Colli Mantovani Bianco

KURZBESCHREIBUNG

- Farbe: von grünlich gelb bis goldgelb
- Geruch: frisch, harmonisch, delikat, bisweilen mit florealen Noten

- Geschmack: trocken, harmonisch, würzig
- Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol
- Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,00 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

2. Garda Colli Mantovani Bianco Riserva

KURZBESCHREIBUNG

- Farbe: von grünlich gelb bis goldgelb
- Geruch: frisch, harmonisch, delikater, bisweilen mit florealen Noten
- Geschmack: trocken, harmonisch, würzig
- Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol
- Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,00 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

3. Garda Colli Mantovani Bianco Passito

KURZBESCHREIBUNG

- Farbe: strohgelb bis goldgelb
- Geruch: charakteristisch, harmonisch, langanhaltend, fruchtig
- Geschmack: süß, unverkennbar, harmonisch strukturiert

- Mindestgesamtalkoholgehalt: 13,00 % vol (davon mindestens 11,00 % vorhandener Alkohol)
- Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 28,00 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

4. Garda Colli Mantovani Vendemmia tardiva

KURZBESCHREIBUNG

- Farbe: strohgelb bis goldgelb
- Geruch: charakteristisch, delikat, langanhaltend mit fruchtigen und florealen Noten
- Geschmack: trocken bis süß, unverkennbar, harmonisch
- Mindestgesamtalkoholgehalt: 13,00 % vol (davon mindestens 11,50 % vorhandener Alkohol)
- Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,00 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

5. Garda Colli Mantovani Rosso

KURZBESCHREIBUNG

- Farbe: intensiv rubinrot, bisweilen mit zunehmendem Alter auch granatrot
- Geruch: charakteristisch, von fruchtig bis würzig
- Geschmack: trocken, fein, unverkennbar, langanhaltend

- Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol
- Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 25,00 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

6. Garda Colli Mantovani Rosso Riserva

KURZBESCHREIBUNG

- Farbe: intensiv rubinrot, bisweilen mit zunehmendem Alter auch granatrot
- Geruch: charakteristisch, von fruchtig bis würzig
- Geschmack: trocken, fein, unverkennbar, langanhaltend
- Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,50 % vol
- Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 25,00 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

7. Garda Colli Mantovani Rosso Superiore

KURZBESCHREIBUNG

- Farbe: kräftiges Rubinrot, hin und wieder mit granatroten Reflexen
- Geruch: komplex, fruchtig, manchmal würzig
- Geschmack: trocken, strukturiert, manchmal mit Noten von Konfitüre
- Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,50 % vol
- Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 26,00 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

8. Garda Colli Mantovani Chiacetto

KURZBESCHREIBUNG

- Farbe: hellrosa bis mehr oder weniger intensiv roséfarben
- Geruch: fein, fruchtig, mit florealen Noten
- Geschmack: trocken, frisch, fein, würzig
- Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol
- Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,00 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

5. Weinbereitungsverfahren

5.1. Spezielle önologische Verfahren

—

5.2. Höchsterträge

1. Garda Colli Mantovani Bianco und Bianco Riserva

14 000 kg Trauben pro Hektar

2. Garda Colli Mantovani Bianco Vendemmia tardiva

10 000 kg Trauben pro Hektar

3. Garda Colli Mantovani Bianco Passito

91 000 kg Trauben pro Hektar

4. Garda Colli Mantovani Rosso und Rosso Riserva

13 000 kg Trauben pro Hektar

5. Garda Colli Mantovani Rosso Superiore

10 000 kg Trauben pro Hektar

6. Garda Colli Mantovani Chiacretto

13 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches gebiet**

Das Erzeugungsgebiet der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Garda Colli Mantovani“ umfasst ganz oder teilweise die Gebiete der Gemeinden Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino und Volta Mantovana, ausgenommen der Gebiete in steilen Hanglagen, mit ungünstiger Lage, nah an der Oberfläche liegendem Grundwasser und langsamer Entwässerung, die sich wegen der Bodenverhältnisse nicht für den Anbau eignen.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Carménère N. – Cabernet

Chardonnay B.

Garganega B.

Merlot N.

Rondinella N.

Trebbiano di Soave B. - Trebbiano

Trebbiano di Soave B. - Turbiana

Trebbiano giallo B. - Trebbiano

Trebbiano Toscano B. - Procanico

8. **Beschreibung des zusammenhangs bzw. Der zusammenhänge**8.1. *Garda Colli Mantovani*

A) Angaben zum geografischen Gebiet

1) Für den Zusammenhang maßgebliche natürliche Faktoren

Das geografische Anbaugbiet liegt im moränischen Amphitheater des Gardasees in Höhenlagen bis 200 m über dem Meeresspiegel. Die Moränenhügel bestehen aus Sedimenten fluvioglazialen Ursprungs. Die Böden sind locker und durchlässig und ermöglichen eine hervorragende Oberflächenentwässerung sowie die Bildung eines unterirdischen Wasserhaushalts.

Der erste Grundwasserspiegel liegt in einer Tiefe von 10 bis 30 Metern und in tiefer gelegenen Gebieten auf Bodenhöhe. Der Fluss Mincio bildet das wichtigste Gewässer. Die Nähe zum Gardasee sorgt für ein mildes und luftiges Klima. Das Klima in dem Gebiet ist aufgrund des kontinentalen Einflusses zwischen der mediterranen und maritimen Klimazone anzusiedeln. Dieses Klima ist durch hohe Durchschnittstemperaturen im Sommer geprägt. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge liegt bei mehr als 700 mm, wobei sich die Niederschläge eher auf den Frühling und Herbst konzentrieren.

2) Menschliche Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Die menschlichen Faktoren haben im Zusammenhang mit dem Anbaugbiet entscheidend zur Erzeugung des Weins mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Garda Colli Mantovani“ beigetragen.

Der Weinbau in der Provinz Mantua wurde schon in der Antike betrieben, da bei archäologischen Ausgrabungen in den Moränenhügeln eine Schale mit Weinbeeren gefunden wurde, die auf die Pfahlbau-Epoche der Jungsteinzeit datiert werden kann. Später brachte die etruskische Zivilisation die Weinkultur in das Gebiet. Wichtige Belege, die für die Erzeugung von Weinen und Trauben in den Hügeln zeugen, finden sich im Briefwechsel von Isabella d'Este während ihrer Reise nach Cavriana und an den Gardasee im September 1535 sowie in einem Dokument aus dem Staatsarchiv der Stadt Mantua aus dem Jahr 1588 mit der zusammenfassenden Beschreibung der Burg von Solferino [„Descrittione in compendio del castello di Solferino“].

Auch Teofilo Folengo aus Mantua beschrieb die jahrhundertealte Arbeit einer mythischen Weinlese, wobei er wahrscheinlich vor Augen hatte, was in seinem Land vor sich ging.

Das gesamte Erzeugungsgebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Garda Colli Mantovani“ eignet sich für den Weinbau und die Weinerzeugung, die der Mensch insbesondere aus folgenden Gründen entscheidend geprägt hat:

- Die ampelografische Grundlage der Rebflächen ist das Ergebnis einer langen, vom Menschen betriebenen Selektion, die auf die Erzeugung von Qualitätsweinen ausgerichtet war. Für die besonderen Bodenmerkmale und die klimatischen Bedingungen am besten geeignet sind die Rebsorten, die im Erzeugungsgebiet traditionell angebaut werden.
- Die Erziehungsformen, Pflanzdichte und Schnittmethoden ermöglichen es, die Rebflächen bestmöglich und rational anzuordnen und den Anbau und die Qualität der Erzeugung rationell zu regeln und zugleich die Tradition zu wahren. Diese variieren je nach Anbaugbiet (Hügelgebiet oder Ebene).
- Die Weinbereitung erfolgt nach Verfahren, die sich als traditionelles Erbe zur Herstellung der in der Produktspezifikation vorgesehenen Weine bewährt haben.

8.2. *Garda Colli Mantovani*

- B) Angaben zur Qualität bzw. zu den Eigenschaften des Erzeugnisses, die überwiegend oder ausschließlich dem geografischen Umfeld zu verdanken ist bzw. sind

Die beschriebenen Weine weisen ausgewogene chemische und physikalische Eigenschaften auf, die auch bei den traditionellen Weinsorten „Bianco“ und „Rosso“ mit den Angaben „Vendemmia Tardiva“, „Superiore“, „Riserva“ und „Passito“ den verwendeten Rebsorten entsprechen. Der Zusammenhang mit dem Gebiet ist offensichtlich und notwendig, um Weine mit den in der Produktspezifikation beschriebenen Eigenschaften zu erhalten, was auch für die neuen Angaben gilt. Insbesondere ist die Spätlese bei den Weißweinen ein Verfahren, das auf die klimatischen Bedingungen im Anbaugbiet mit hohen Temperaturschwankungen und entsprechender Luftfeuchte zurückzuführen ist, die durch die vom Gardasee und dem Fluss Mincio zuströmenden Luftmassen beeinflusst werden. Gleiches gilt für die spätere Reifung der Trauben, die zur Erzeugung der Weinsorte „Bianco Passito“ bestimmt sind, bei der das Verfahren zum Eintrocknen der Trauben auf Gittern traditionell im gesamten Gardasee-Gebiet entlang des Flusses Mincio im Grenzgebiet zwischen der Lombardei und der Region Veneto angewandt wird. Bei den Rotweinen ist die Angabe „Superiore“ ausschließlich mit der Verwendung der Bezeichnung „Rubino“ verbunden, mit der im betreffenden Gebiet Rotweine bezeichnet werden, die traditionell aus den besten Trauben von Anbauflächen in den besten Lagen erzeugt werden. Tatsächlich hängt der Weinanbau an den Moränenhügeln des Anbaugbiets Garda eng mit den Boden- und Klimabedingungen und insbesondere mit den aus Moränen entstandenen Böden, der Hügellage und der Seebrise zusammen. Diese Bedingungen begünstigen nicht nur die Qualität der Trauben, sondern sorgen auch für eine Luftzirkulation innerhalb des Gebiets, die für die Gärung und Lagerung der Weine entscheidend ist.

Die oben genannten Eigenschaften sind auf diese genau abgegrenzten geografischen Gebiete zurückzuführen.

8.3. *Garda Colli Mantovani*

- C) Beschreibung des kausalen Zusammenhangs zwischen den unter Buchstabe A und den unter Buchstabe B genannten Aspekten.

Die besonderen Eigenschaften der Weine hängen mit dem Gebiet zusammen. Die Moränenhügel weisen unterschiedliche Höhenlagen und Sonneneinstrahlung auf. Die vom Gardasee kommenden Winde sind ein weiterer Faktor, der für die Qualität der Trauben entscheidend ist. Nur durch die seit Generationen weitergegebenen Erfahrungen können die besten Standorte für die Weinflächen ausgewählt und die gewünschten Eigenschaften erreicht werden.

Die Weinbaukultur hat über Generationen die Techniken der Weinbereitung und des Weinanbaus weitergegeben, die zwar verbessert und verfeinert wurden, aber immer noch mit der Tradition verbunden sind.

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

Ausnahmeregelungen in Bezug die Weinbereitung

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Weinbereitung muss innerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets erfolgen, das ganz oder teilweise die Gebiete der Gemeinden Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino und Volta Mantovana umfasst.

Darüber hinaus darf die Weinbereitung auch in Betrieben in den Gebieten der angrenzenden Provinzen Mantua, Brescia und Verona erfolgen.

Angaben und Verpackung

Rechtsrahmen:

Nationalrechtliche Vorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Aufmachung und Kennzeichnung der Weine „Garda Colli Mantovani“ mit der Angabe „Rosso Superiore“ ist die Verwendung der traditionellen Bezeichnung „Rubino“ zulässig.

Die Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Garda Colli Mantovani“ werden in Glasflaschen mit einem nominalen Fassungsvermögen von höchstens 3 Litern in den Handel gebracht. Von dieser Beschränkung ausgenommen sind traditionelle Bordeaux-, Burgunder- und Schlegelflaschen mit einem maximalen Fassungsvermögen von 9 Litern.

Für die Verpackung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Garda Colli Mantovani“ ohne die Angaben „Superiore“, „Riserva“, „Rubino“, „Vigna“, „Passito“ und „Vendemmia Tardiva“ können anstelle von Glasbehältern auch Behältnisse mit einem Fassungsvermögen von mindestens 2 bis höchstens 6 Litern verwendet werden, die aus einem Innenbeutel aus Kunststoff mit Polyethylen- und Polyesterfolie und einer Umverpackung aus Karton oder einem anderen festen Material bestehen.

Link zur Produktspezifikation

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/18900>

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