

Amtsblatt der Europäischen Union

C 96



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

66. Jahrgang

15. März 2023

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2023/C 96/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.11002 — BDT CAPITAL PARTNERS / M+W GROUP / EXYTE) ⁽¹⁾	1
2023/C 96/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.11039 — ERMENEGILDO ZEGNA / THE ESTEE LAUDER COMPANIES / TOM FORD INTERNATIONAL) ⁽¹⁾	2
2023/C 96/03	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.11048 — MACQUARIE / BCI / ECU ENERGY) ⁽¹⁾	3

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2023/C 96/04	Euro-Wechselkurs — 14. März 2023	4
--------------	--	---

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2023/C 96/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10969 — XXXLUTZ / HOME24) ⁽¹⁾	5
--------------	---	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

2023/C 96/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11023 — ADP / JCDECAUX / MEDIA AEROPORTS DE PARIS JV) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	7
2023/C 96/07	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10896 – ORANGE/MASMOVIL/JV) ⁽¹⁾	9

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2023/C 96/08	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission	10
2023/C 96/09	Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates	22
2023/C 96/10	Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	30

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.11002 — BDT CAPITAL PARTNERS / M+W GROUP / EXYTE)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2023/C 96/01)

Am 1. März 2023 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32023M11002 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.11039 — ERMENEGILDO ZEGNA / THE ESTEE LAUDER COMPANIES / TOM FORD INTERNATIONAL)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2023/C 96/02)

Am 1. März 2023 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32023M11039 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.11048 — MACQUARIE / BCI / EKU ENERGY)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2023/C 96/03)

Am 10. März 2023 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32023M11048 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

14. März 2023

(2023/C 96/04)

1 Euro =

Währung			Währung		
		Kurs			Kurs
USD	US-Dollar	1,0737	CAD	Kanadischer Dollar	1,4689
JPY	Japanischer Yen	144,09	HKD	Hongkong-Dollar	8,4248
DKK	Dänische Krone	7,4447	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7198
GBP	Pfund Sterling	0,88054	SGD	Singapur-Dollar	1,4428
SEK	Schwedische Krone	11,2880	KRW	Südkoreanischer Won	1 402,36
CHF	Schweizer Franken	0,9784	ZAR	Südafrikanischer Rand	19,3931
ISK	Isländische Krone	151,10	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,3758
NOK	Norwegische Krone	11,3350	IDR	Indonesische Rupiah	16 492,99
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	4,8177
CZK	Tschechische Krone	23,791	PHP	Philippinischer Peso	59,134
HUF	Ungarischer Forint	391,50	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,6878	THB	Thailändischer Baht	37,010
RON	Rumänischer Leu	4,9218	BRL	Brasilianischer Real	5,6136
TRY	Türkische Lira	20,3732	MXN	Mexikanischer Peso	20,0920
AUD	Australischer Dollar	1,6052	INR	Indische Rupie	88,4310

⁽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.10969 — XXXLUTZ / HOME24)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2023/C 96/05)

1. Am 7. März 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:

- LSW GmbH („LSW“, Österreich), kontrolliert von der LSW Privatstiftung („LSWPS“, Österreich),
- SGW-Immo-GmbH („SGW-Immo“, Österreich), kontrolliert von der WSF Privatstiftung („WSFPS“, Österreich),
- home24 SE („home24“, Deutschland).

Der Zusammenschluss erfolgt im Wege eines öffentlichen Übernahmeangebots.

LSW und SGW-Immo werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über die Gesamtheit von home24 übernehmen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- LSWPS und WSFPS sind beide, auch über die gemeinsam von ihnen kontrollierte XXXLutz KG, im Einzelhandel mit Möbeln, Beleuchtung und anderen Haushaltsartikeln über Fachgeschäfte in vielen EU-Ländern tätig.
- Home24 ist ein Online-Shop, der im Einzelhandel mit Möbeln, Einrichtungsgegenständen und Haushaltsartikeln in Kontinentaleuropa und Brasilien tätig ist.

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

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.10969 — XXXLUTZ / HOME24

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

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.11023 — ADP / JCDECAUX / MEDIA AEROPORTS DE PARIS JV)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 96/06)

1. Am 8. März 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:

- Aéroports de Paris S.A. („ADP“, Frankreich),
- JCDecaux S.E. („JCDecaux“, Frankreich),
- Media Aéroports de Paris („JV“, Frankreich).

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

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- ADP: Unternehmen, das für die Ausstattung, den Betrieb und die Entwicklung der Flughäfen Paris-Charles de Gaulle, Paris-Orly und Paris-Le Bourget sowie bestimmter anderer Zivillughäfen in der Region Ile-de-France und weltweit zuständig ist.
- JCDecaux: französisches Unternehmen, das weltweit in der Außenwerbung tätig ist.

3. JV: Betrieb und Vermarktung von Werbeflächen auf den Flughäfen Paris-Charles de Gaulle, Paris-Orly und Paris-Le Bourget (Frankreich), den Flughäfen Antalya und Bodrum-Milas (Türkei) sowie auf dem Flughafen Queen Alia (Jordanien).

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

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

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

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

M.11023 — ADP / JCDECAUX / MEDIA AEROPORTS DE PARIS JV

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

⁽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

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**(Sache M.10896 – ORANGE/MASMOVIL/JV)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2023/C 96/07)

1. Am 13. 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:

- Orange Espagne S.A.U. („**OSP**“, Spanien), kontrolliert von Orange S.A. („**Orange**“, Frankreich),
- MASMOVIL Ibercom S.A.U. („**MASMOVIL**“, Spanien), kontrolliert von Lorca JVCo Limited („**Lorca**“, Vereinigtes Königreich).

Orange und Lorca übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über ein neu gegründetes Gemeinschaftsunternehmen („**JV**“), in dem OSP und MASMOVIL zusammengeführt werden.

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

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- **Orange** ist ein weltweit tätiger französischer Telekommunikationsbetreiber, der über seine Tochtergesellschaft OSP auf dem spanischen Telekommunikationsmarkt tätig ist. OSP erbringt Mobilfunk- und Festnetz-Telekommunikationsdienste für Privatkunden, Geschäftskunden und Vorleistungskunden in Spanien.
- **LORCA** ist eine Holdinggesellschaft, die MASMOVIL kontrolliert. MASMOVIL, ein Telekommunikationsbetreiber mit Sitz in Spanien, erbringt Festnetz- und Mobilfunkdienste hauptsächlich für Privatkunden in Spanien.
- In dem neu gegründeten **JV** wird das Mobilfunk- und Festnetz-Telekommunikationsgeschäft von OSP und MASMOVIL zusammengeführt.

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.10896 – ORANGE/MASMOVIL/JV

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

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

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

(2023/C 96/08)

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

„Métrida“**PDO-ES-A0047-AM04****Datum der Mitteilung: 15.12.2022****BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG****1. Anpassung der verwendeten Begriffe bezüglich der Analyseparameter für Restzucker an die geltenden Bestimmungen**

Beschreibung:

Der Analyseparameter „Restzucker“ wird in „Gesamtzuckergehalt, ausgedrückt als Fructose und Glucose“ umbenannt. Für sämtliche Enderzeugnisse wurden im Abschnitt über die Analysemerkmale entsprechende Änderungen vorgenommen.

Nummer 2.1 der Produktspezifikation wird entsprechend geändert, nicht jedoch das Einzige Dokument.

Art der Änderung: Standardänderung. Im Rahmen dieser Änderung erfolgt eine Anpassung der verwendeten Begriffe bezüglich der physikalisch-chemischen Eigenschaften, die jedoch keine Veränderung des Enderzeugnisses bewirkt. Dieses behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie in den Ausführungen zum Zusammenhang beschrieben sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass in Bezug auf die vorliegende Änderung keine der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (über die einzige GMO) genannten Voraussetzungen erfüllt ist.

Begründung:

Anpassung des Wortlauts an die Vorgaben aus Artikel 20 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/34 der Kommission vom 17. Oktober 2018, in dem die Angabe des Gesamtzuckergehalts, ausgedrückt als Fructose und Glucose, geregelt ist.

2. Änderung der Analysemerkmale der Weine, Herabsetzung der Farbintensitätswerte

Beschreibung:

Herabsetzung der Farbintensitätswerte.

Nummer 2.1 der Produktspezifikation wird entsprechend geändert, nicht jedoch das Einzige Dokument.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Art der Änderung: Standardänderung. Die vorliegende Änderung bewirkt keine Veränderung des Enderzeugnisses. Dieses behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie in den Ausführungen zum Zusammenhang beschrieben sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass in Bezug auf die vorliegende Änderung keine der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (über die einzige GMO) genannten Voraussetzungen erfüllt ist.

Begründung:

Im Erzeugungsgebiet der Weine mit der Ursprungsbezeichnung Méntrida werden verschiedene Rebsorten angebaut. Es handelt sich dabei einerseits um die Sorte Cabernet Sauvignon, aus der auf natürliche Weise Weine mit einem ausgesprochen hohen Farbpotenzial gewonnen werden, und andererseits um die Sorte Garnacha Tinta, aus der weichere Weine mit mittlerer Farbtintensität gewonnen werden. In den letzten zehn Jahren war auf den Märkten generell eine Nachfrage nach sortenreinen, fruchtigeren Weinen zu beobachten, was mit den neuen Generationen von Verbrauchern in Verbindung zu bringen ist, die Interesse für die Weinkultur zeigen. Dies entspricht der allgemeinen Tendenz, dass verstärkt attraktivere, geschmeidigere, auffälliger und elegantere Erzeugnisse nachgefragt werden, die aufgrund ihrer Qualität und Charakterisierung leicht zugänglich sind. Erreicht wird dies, indem die Trauben bei Gewinnung des Mosts sanft und behutsam verarbeitet werden, sodass ein übermäßiger Aroma- und Saftentzug vermieden wird, der einen unerwünschten krautigen Geruch oder Geschmack im Wein verursachen könnte. Die Önologen der einzelnen Kellereien müssen über die erforderlichen Werkzeuge verfügen, um Weine erzeugen zu können, die – unter Wahrung der charakteristischen Merkmale des Erzeugungsgebiets und der angebauten Rebsorten – auf den nationalen und internationalen Märkten Anklang finden. Darüber hinaus ist die Änderung erforderlich, um die Veränderungen abzubilden, die infolge der Anpassung der Erzeugungs- und Herstellungsverfahren an den Klimawandel in den letzten Jahren sowohl bei den Weinen als auch bei ihren Analysemerkmalen zu beobachten waren. Die Herabsetzung der Mindestfarbtintensität für Rotweine führt nicht zu Abstrichen bei der Qualität, sondern eröffnet vielmehr zusätzliche Möglichkeiten im Zusammenhang mit den verschiedenen Rebsorten des Gebiets, da raffiniertere, komplexere und attraktivere Weine erzeugt werden können.

3. **Änderung der Analysemerkmale von Weißweinen und von Weißweinen „Roble“**

Beschreibung:

Steigerung des minimalen vorhandenen Alkoholgehalts und des minimalen Gesamtalkoholgehalts in Weißweinen und in Weißweinen „Roble“.

Nummer 2.1 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigsten Dokuments werden entsprechend geändert.

Art der Änderung: Standardänderung. Die vorliegende Änderung bewirkt keine Veränderung des Enderzeugnisses. Dieses behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie in den Ausführungen zum Zusammenhang beschrieben sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass in Bezug auf die vorliegende Änderung keine der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (über die einzige GMO) genannten Voraussetzungen erfüllt ist.

Begründung:

Bei den Änderungen betreffend den Alkoholgehalt handelt es sich um geringfügige Anpassungen, die sich aus neuen önologischen Technologien und den Ansprüchen der Verbraucher im Handel ergeben.

4. **Aufnahme von fassgereiftem Weißwein**

Beschreibung:

Es wird die Aufnahme der Weinart „Fassgereifter Weißwein“ in die Kategorie „Wein“ vorgeschlagen.

Nummer 2.1 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigsten Dokuments werden entsprechend geändert.

Art der Änderung: Standardänderung. Die vorliegende Änderung bewirkt keine Veränderung des Enderzeugnisses. Dieses behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie in den Ausführungen zum Zusammenhang beschrieben sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass in Bezug auf die vorliegende Änderung keine der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (über die einzige GMO) genannten Voraussetzungen erfüllt ist.

Begründung:

Deckung der aktuellen Nachfrage nach Erzeugnissen mit diesen Eigenschaften auf dem nationalen und internationalen Markt. Diese Option ermöglicht die Erweiterung des Angebots an Weißweinen mit besonderen organoleptischen Nuancen sowie herausragender Komplexität und Lagerfähigkeit.

5. **Herabsetzung des Grenzwerts für flüchtige Säure in Weißweinen**

Beschreibung:

Bei „Weißwein“ und „Weißwein „Roble““ ergeben sich Änderungen betreffend die flüchtige Säure, und zwar eine Anpassung des entsprechenden Werts auf 12,5 mäg/l.

Nummer 2.1 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigsten Dokuments werden entsprechend geändert.

Art der Änderung: Standardänderung. Die vorliegende Änderung bewirkt keine Veränderung des Enderzeugnisses. Dieses behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie in den Ausführungen zum Zusammenhang beschrieben sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass in Bezug auf die vorliegende Änderung keine der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (über die einzige GMO) genannten Voraussetzungen erfüllt ist.

Begründung:

Es handelt sich um geringfügige Anpassungen, die sich aus neuen önologischen Technologien und den Ansprüchen der Verbraucher im Handel ergeben.

6. Aufnahme von fassgereiftem Rotwein

Beschreibung:

Es wird die Aufnahme der Weinart „Fassgereifter Rotwein“ in die Kategorie „Wein“ vorgeschlagen.

Nummer 2.1 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigsten Dokuments werden entsprechend geändert.

Art der Änderung: Standardänderung. Die vorliegende Änderung bewirkt keine Veränderung des Enderzeugnisses. Dieses behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie in den Ausführungen zum Zusammenhang beschrieben sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass in Bezug auf die vorliegende Änderung keine der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (über die einzige GMO) genannten Voraussetzungen erfüllt ist.

Begründung:

Die Änderung dient dazu, die aktuell sowohl auf dem nationalen als auch auf dem internationalen Markt vorhandene Nachfrage nach Jungweinen mit leichter Holznote zu decken und eine Anpassung an die technischen Anforderungen bei der Handhabung von Tanks mit größerem Fassungsvermögen vorzunehmen. Diese Option ermöglicht die Erweiterung des Angebots an Rotweinen mit besonderen organoleptischen Nuancen sowie von herausragender Komplexität und Lagerfähigkeit.

7. Neufestlegung der organoleptischen Eigenschaften

Beschreibung:

Die organoleptischen Eigenschaften der Weine werden neu formuliert.

Nummer 2.2 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigsten Dokuments werden entsprechend geändert.

Art der Änderung: Standardänderung. Im Rahmen dieser Änderung erfolgt eine Anpassung der organoleptischen Eigenschaften mit dem Ziel einer besseren Kontrolle durch sensorische Prüfung, die keine wesentliche Veränderung des Erzeugnisses bewirkt. Dieses behält seine – auf den Wechselwirkungen zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie in den Ausführungen zum Zusammenhang beschrieben sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass in Bezug auf die vorliegende Änderung keine der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (über die einzige GMO) genannten Voraussetzungen erfüllt ist.

Begründung:

Die vorgeschlagenen Änderungen im Zusammenhang mit den organoleptischen Eigenschaften der Weine mit der g. U. Métrida, die die Analysewerte der einzelnen Erzeugnisse ergänzen, sollen eine schnellere und klarere Bestimmung von Empfindungen und Ausdruck ermöglichen, die für die ordnungsgemäße Beschreibung und Bewertung der Weine unabdingbar sind. Die Umsetzung der Norm UNE-EN ISO 17065 zur Durchführung von Zertifizierungstätigkeiten macht eine Änderung der organoleptischen Beschreibung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung erforderlich, damit ihre Eigenschaften mit Deskriptoren in Verbindung gebracht werden können, die durch ein Verkostergremium entsprechend den Grundsätzen der Norm UNE-EN ISO 17025 bewertet werden können. Darüber hinaus sollen durch die Änderungen leicht zugängliche, verbraucherfreundliche Formulierungen in die Produktspezifikation aufgenommen werden. Die Produktspezifikation soll dadurch leichter verständlich werden, um sie auch über neue Kommunikations- und Informationswege verbreiten zu können und um dazu beizutragen, Verbraucher an die Welt des Weins heranzuführen.

8. Definition der organoleptischen Eigenschaften von „Fassgereiftem Rotwein“ und „Fassgereiftem Weißwein“ nach deren Aufnahme

Beschreibung:

Die organoleptische Beschreibung der neuen Weinarten wird aufgenommen.

Nummer 2.2 der Produktspezifikation wird entsprechend geändert, nicht jedoch das Einzige Dokument.

Art der Änderung: Standardänderung. Die vorliegende Änderung bewirkt keine Veränderung des Enderzeugnisses. Dieses behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie in den Ausführungen zum Zusammenhang beschrieben sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass in Bezug auf die vorliegende Änderung keine der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (über die einzige GMO) genannten Voraussetzungen erfüllt ist.

Begründung:

Die Aufnahme der beiden neuen Weinarten macht die Definition ihrer organoleptischen Eigenschaften erforderlich.

9. Anpassung der Ertragswerte für die Extraktion des Mosts oder Weins und die Trestertrennung

Beschreibung:

Um speziell die mechanische Traubenernte, und zwar mit Blick auf das Gewicht der Rappen, zu berücksichtigen, wird eine Änderung der Ertragswerte für die Extraktion des Mosts oder Weins vorgeschlagen. Diese sollen 74 l Most oder Wein je 100 kg Traubenernte nicht überschreiten.

Nummer 3 der Produktspezifikation und Punkt 5.1 des Einzigen Dokuments werden entsprechend geändert.

Art der Änderung: Standardänderung. Die vorliegende Änderung bewirkt keine Veränderung des Enderzeugnisses. Dieses behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie in den Ausführungen zum Zusammenhang beschrieben sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass in Bezug auf die vorliegende Änderung keine der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (über die einzige GMO) genannten Voraussetzungen erfüllt ist.

Begründung:

Bei der mechanischen Traubenernte ist das Gewicht der Rappen bei den geernteten Traubenerträgen zu berücksichtigen.

10. Anpassung der spezifischen önologischen Verfahren für fassgereifte Weiß- und Rotweine

Beschreibung:

Die für diese neuen Weinarten anzuwendenden önologischen Verfahren werden aufgenommen.

Nummer 3 der Produktspezifikation und Punkt 5.1 des Einzigen Dokuments werden entsprechend geändert.

Art der Änderung: Standardänderung. Die vorliegende Änderung bewirkt keine Veränderung des Enderzeugnisses. Dieses behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie in den Ausführungen zum Zusammenhang beschrieben sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass in Bezug auf die vorliegende Änderung keine der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (über die einzige GMO) genannten Voraussetzungen erfüllt ist.

Begründung:

Infolge der Aufnahme der chemischen und organoleptischen Eigenschaften von fassgereiften Weißweinen und fassgereiften Rotweinen ist die Aufnahme der für diese Weine anzuwendenden önologischen Verfahren erforderlich.

11. Erweiterung des abgegrenzten Gebiets

Beschreibung:

Das abgegrenzte Gebiet wird um neun Gemeindegebiete erweitert, die alle zur Provinz Toledo gehören. Dementsprechend wird vorgeschlagen, die nordwestlich des aktuell abgegrenzten Gebiets liegenden Gemeindegebiete von La Iglesuela, Almendral de la Cañada, Hinojosa de San Vicente, Marrupe, Sotillo de las Palomas, Buenaventura, Navamorcuende und Sartajada aufzunehmen. Sie grenzen an die Gemeindegebiete von El Real de San Vicente und Castillo de Bayuela an und sind Teil des Landkreises Sierra de San Vicente und des Flussgebiets des Tiétar im Nordwesten der Autonomen Gemeinschaft Castilla-La Mancha. Weiterhin wird vorgeschlagen, das Gemeindegebiet von Santa Ana de Pusa südwestlich des aktuell abgegrenzten Gebiets aufzunehmen. Es grenzt an das Gemeindegebiet von San Martín de Pusa an, ist Teil des Landkreises La Jara und vom Flussgebiet des Pusa geprägt.

Nummer 4 der Produktspezifikation und Punkt 6 des Einzigen Dokuments werden entsprechend geändert.

Art der Änderung: Standardänderung. Die vorliegende Änderung bewirkt keine Veränderung des Enderzeugnisses. Dieses behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie in den Ausführungen zum Zusammenhang beschrieben sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass in Bezug auf die vorliegende Änderung keine der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (über die einzige GMO) genannten Voraussetzungen erfüllt ist.

Begründung:

Die Aktualisierung der Gemeindegebiete ist erforderlich, da es sich bei den Pflanzungen auf den zugehörigen Anbauflächen um Reben der Sorte Garnacha Tinta handelt, die mehr als 50 Jahre alt sind und in früheren Zeiten für die Vermarktung nicht ausreichend attraktiv waren. Zum anderen handelt es sich um Flächen, die an Gemeindegebiete angrenzen, die in der geltenden Produktspezifikation definiert sind. Auf diesen Flächen ist somit eine Kontinuität der agrologischen Umgebungsbedingungen gewährleistet. Folglich sind auch die Anbaubedingungen gesichert, so wie sie auf den derzeit vorhandenen Weinbergen vorzufinden sind. Sonneneinstrahlung und Temperaturen sind ausreichend hoch und es fallen genügend Niederschläge, um die Reifung der Trauben und eine optimale Zuckerkonzentration zu gewährleisten. Auf den neu aufzunehmenden Rebflächen herrschen also Bedingungen, wie sie für die Erzeugung von Weinen benötigt werden, die in ihrer Qualität mit denen aus den benachbarten Weinbergen und Weinbaugebieten vergleichbar sind. Die Beschaffenheit der Böden und die klimatischen Bedingungen in den neun Gemeinden, die Gegenstand der Aktualisierung sind, sind mit denen vergleichbar, die in den bereits von dieser Ursprungsbezeichnung abgedeckten Gemeinden vorherrschen.

Die Weinanbauflächen in den betreffenden Gemeindegebieten wurden in der Vergangenheit anderweitig genutzt oder waren stillgelegt. Eine zunehmende Nachfrage nach Weinen aus alten Rebsorten mit geringen Erträgen hat jedoch dazu geführt, dass die Herstellung hochwertiger Weine wieder attraktiv geworden ist. Dies ist der Grund für das Interesse an einer entsprechenden Anerkennung und Wertschätzung dieser Weine im Erzeugungsgebiet der g. U. Méntrida.

12. Aufnahme neuer Keltertraubensorten

Beschreibung:

Aufnahme der roten Rebsorten Garnacha Peluda, Garnacha Tintorera und Moravia Agria sowie der weißen Rebsorte Garnacha Blanca.

Nummer 6 der Produktspezifikation wird entsprechend geändert, nicht jedoch das Einzige Dokument.

Art der Änderung: Standardänderung. Die vorliegende Änderung bewirkt keine Veränderung des Enderzeugnisses. Dieses behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie in den Ausführungen zum Zusammenhang beschrieben sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass in Bezug auf die vorliegende Änderung keine der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (über die einzige GMO) genannten Voraussetzungen erfüllt ist.

Begründung:

Der Trend geht in Richtung einer steigenden Nachfrage nach weißen Rebsorten, was auf die besondere Eignung des Erzeugungsgebiets für die Herstellung hochwertiger Weißweine sowie von Weinen mit der Angabe „Roble“ oder „Crianza“, von fassgereiften Weinen und Schaumweinen zurückzuführen ist. Insofern wird die Aufnahme der Rebsorte Garnacha Blanca vorgeschlagen. Gleichmaßen sind die roten Rebsorten Garnacha Peluda (mit der synonymen Bezeichnung Garnacha Gris), Garnacha Tintorera und Moravia Agria, die an das Erzeugungsgebiet angepasst sind, als für die g. U. Méntrida zugelassene Rebsorten aufzunehmen. Damit wird das Angebot von Qualitäts-erzeugnissen erweitert und die mit dem Gebiet in Zusammenhang gebrachte Identität der Weine mit dieser g. U. breiter gefächert. Es handelt sich um Rebsorten, die in Castilla-La Mancha zugelassen sind und bereits vor dem Jahr 2000 in dem geografischen Gebiet angepflanzt wurden, auch wenn sie nur eine geringe Fläche einnahmen. Das Gebiet wird heute als bedeutendes Reservoir für Pflanzenmaterial angesehen, das in agrologischer Hinsicht geeignet und angepasst ist. So können Weine mit der für die Ursprungsbezeichnung Méntrida geforderten Qualität gewonnen werden.

13. Änderungen betreffend die Höchsterträge

Beschreibung:

Als maximaler Toleranzwert für eine punktuelle Anpassung der Erträge in bestimmten Erntejahren wird je nach den in diesen Jahren herrschenden klimatischen Bedingungen ein Wert von +/-15 % im Vergleich zu den vorgesehenen Höchstwerten festgelegt. Darüber hinaus werden die Höchsterträge je Hektar um 20 % gesenkt, wenn die Trauben zur Herstellung von Weinen mit der Angabe „Vino de Pueblo“ verwendet werden.

Die Nummern 5 und 8 der Produktspezifikation sowie Punkt 5.2 des Einzigen Dokuments werden entsprechend geändert.

Art der Änderung: Standardänderung. Die vorliegende Änderung bewirkt keine Veränderung des Enderzeugnisses. Dieses behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie in den Ausführungen zum Zusammenhang beschrieben sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass in Bezug auf die vorliegende Änderung keine der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (über die einzige GMO) genannten Voraussetzungen erfüllt ist.

Begründung:

Mit der vorgeschlagenen Änderung sollen die Höchsterträge je ha und Erntejahr an außergewöhnliche Schwankungen angepasst werden, die aufgrund von Umweltereignissen auftreten können. So können die zulässigen Höchsterträge angehoben werden, wenn die Ernteprognosen für Weine mit der g. U. infolge lokal begrenzter widriger Witterungsverhältnisse niedrig ausfallen, um so einen Ausgleich in der Gesamtproduktion von Weinen mit der g. U. zu erreichen. Andererseits können in Ausnahmefällen, in denen höhere als die zulässigen Höchsterträge prognostiziert werden, die zulässigen Erträge gesenkt werden, um so die Gesamtqualität der erzeugten Weine mit der g. U. zu wahren. Die Kontrollstelle kann die genannten Grenzwerte für die Erträge pro Hektar für bestimmte Erntejahre auf der Grundlage einer dies befürwortenden technischen Stellungnahme anpassen, und zwar innerhalb der folgenden Grenzen:

- Anhebung der vorgegebenen Ertragsmengen um bis zu 15 % vor Beginn der Lese.
- Reduzierung der vorgegebenen Ertragsmengen um bis zu 15 % vor dem 30. Juni des laufenden Erntejahres.

Durch geringere Erträge bei den Weinen mit der Angabe „Vino de Pueblo“ soll eine stärkere Spezialisierung von und Identifizierung mit Anbauflächen und -verfahren erreicht werden, um die prägende Qualität dieser Weine besonders herauszustellen.

14. **Anerkennung einer geografischen Einheit, die größer ist als das Erzeugungsgebiet**

Beschreibung:

Die größere geografische Einheit „Toledo“ wird anerkannt. Sie ist auf dem Etikett der entsprechenden Weine mit der Ursprungsbezeichnung Méntrida in einer Schriftgröße anzugeben, die nicht größer sein darf als die des Namens der Ursprungsbezeichnung.

Nummer 8 der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einigen Dokuments werden entsprechend geändert.

Art der Änderung: Standardänderung. Mit der vorliegenden Änderung wird gemäß Artikel 55 der Verordnung (EU) 2019/33 ein weiteres Element in die Kennzeichnung aufgenommen. Auch wenn so die Möglichkeit geschaffen wird, eine andere geografische Bezeichnung anzugeben, ist damit keine Änderung des geschützten Namens Méntrida verbunden. Die Angabe der größeren geografischen Einheit hat ergänzenden Charakter und ist eine Zusatzinformation für den Verbraucher über die Herkunft des Erzeugnisses. Diese optionale Angabe auf dem Etikett stellt keinesfalls eine Vermarktungsbeschränkung dar, weshalb in Bezug auf die vorliegende Änderung keine der unter Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (über die einzige GMO) genannten Voraussetzungen erfüllt ist.

Begründung:

Für Weine mit der Ursprungsbezeichnung Méntrida darf gemäß Resolución de 18/10/2019, de la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, por la que se define la unidad geográfica mayor Toledo, para los vinos de la Denominación de Origen Protegida Méntrida y se establecen las normas relativas al uso de esta mención (Beschluss vom 18.10.2019 des Regionalministeriums für Landwirtschaft, Wasserwirtschaft und Entwicklung des ländlichen Raums über die Definition der größeren geografischen Einheit Toledo für Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Méntrida und über die Festlegung der Bestimmungen zur Verwendung dieser Angabe) die größere geografische Einheit „Toledo“ verwendet werden. Sie umfasst ein geografisches Gebiet, das über das Erzeugungsgebiet hinausgeht, und trägt denselben Namen wie das Verwaltungsgebiet der Provinz, die das Erzeugungsgebiet vollständig einschließt. Die Angabe dient der genaueren Verortung des Erzeugungsgebiets und ist eine Zusatzinformation für den Verbraucher über die Herkunft des Erzeugnisses. Die Informationen zur Herkunft der Weine sollen durch diese Angabe auf dem Etikett ergänzt und erweitert werden. Sie verbessert das Ansehen der Weine bei den Verbrauchern und bewirkt eine deutliche Stärkung der Verknüpfung des Weinbaus im nördlichen Teil der Provinz Toledo mit der Region, ihrer Kultur und ihren Traditionen.

15. **Anerkennung kleinerer geografischer Einheiten**

Beschreibung:

Als kleinere geografische Einheiten werden die Namen sämtlicher Gemeinden aufgenommen, die zum abgegrenzten geografischen Gebiet der g. U. Méntrida gehören. Auf dem Etikett wird neben diesen kleineren geografischen Einheiten die Angabe „Vino de Pueblo“ gesetzt. Außerdem sind spezifische Rückenetiketten und/oder Siegel erforderlich.

Nummer 8 der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einigen Dokuments werden entsprechend geändert.

Art der Änderung: Standardänderung. Mit der vorliegenden Änderung wird gemäß Artikel 55 der Verordnung (EU) 2019/33 ein weiteres Element in die Kennzeichnung aufgenommen. Auch wenn so die Möglichkeit geschaffen wird, andere geografische Bezeichnungen anzugeben, ist damit keine Änderung des geschützten Namens Méntrida verbunden. Die Angabe kleinerer geografischer Einheiten hat ergänzenden Charakter und ist eine Zusatzinformation für den Verbraucher über die Herkunft des Erzeugnisses. Diese freiwillige Angabe auf dem Etikett stellt keinesfalls eine Vermarktungsbeschränkung dar. Demzufolge ist in Bezug auf die vorgeschlagene Änderung keine der unter Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (über die einzige GMO) genannten Voraussetzungen für Unionsänderungen erfüllt.

Begründung:

Durch den Verweis auf kleinere geografische Einheiten innerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets sollen die Informationen über die Herkunft des Weins ergänzt, erweitert und präzisiert und so die Verbindung mit dem Gebiet gestärkt werden. Die Angabe verbessert das Ansehen der Weine bei den Verbrauchern. Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der g. U. Méntrida können freiwillige Angaben mit Bezug auf die geografische Bezeichnung einer kleineren geografischen Einheit gemacht werden. Mit dieser Möglichkeit der Bezugnahme auf den Namen einzelner Gemeinden innerhalb des geografischen Gebiets wird einer Forderung der Branche entsprochen, die darauf fußt, dass die Angabe der Herkunft eines Erzeugnisses für den Verbraucher von heute immer wichtiger wird.

16. Aktualisierung der Verweise auf Rechtsvorschriften sowie der zugelassenen Zertifizierungsstellen

Beschreibung:

Unter Nummer 8 Absätze 1, 2 und 3 sowie unter Nummer 9.2 Absätze 3 und 9 wird der Verweis auf die aufgehobenen Rechtsvorschriften durch den Verweis auf die geltenden Rechtsvorschriften ersetzt.

Die Nummern 8 und 9 der Produktspezifikation werden entsprechend geändert, nicht jedoch das Einzige Dokument.

Art der Änderung: Standardänderung. Diese Änderung ist eine Aktualisierung. Demzufolge ist davon auszugehen, dass in Bezug auf die vorliegende Änderung keine der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (über die einzige GMO) genannten Voraussetzungen erfüllt ist.

Begründung:

Aktualisierung der Verweise auf Rechtsvorschriften.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name(n)

Méntrida

2. Art der geografischen Angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien der Weinbauerzeugnisse

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

4. Beschreibung des Weins/der Weine

1. Trockener Weißwein, trockener Weißwein „Roble“ und trockener fassgereifter Weißwein

KURZBESCHREIBUNG

Die Weißweine haben eine klare, glänzende blass-/strohgelbe Farbe mit – je nach Sorte und gegebenenfalls Dauer der Lagerung im Fass – leicht goldgelben Nuancen. Die Aromen sind sauber, von mittlerer bis starker Intensität. Fruchthige Aromen, gegebenenfalls mit Holznoten. Sie sind vollmundig und aromatisch, bei Fassreifung lang am Gaumen mit nachhaltigem Abgang.

* Der maximale Gesamtalkoholgehalt in % vol muss innerhalb der in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften festgelegten gesetzlichen Grenzwerte liegen.

- ** Gesamtschwefeldioxid: entspricht den Vorgaben aus Anhang I Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,5
Mindestgesamtsäure	5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	12,5
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

2. Weißwein, Weißwein „Roble“ und fassgereifter Weißwein als halbtrockener, halbsüßer und süßer Wein

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen und Geruch sind mit denen trockener Weine derselben Sorte vergleichbar.

Geschmack: ausgewogener Wein in Bezug auf Alkoholgehalt, Säure und Gehalt an Restzucker.

- * Der maximale Gesamtalkoholgehalt in % vol muss innerhalb der in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften festgelegten gesetzlichen Grenzwerte liegen.

- ** Gesamtschwefeldioxid: entspricht den Vorgaben aus Anhang I Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,5
Mindestgesamtsäure	5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	12,5
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

3. Trockener, halbtrockener, halbsüßer und süßer Roséwein

KURZBESCHREIBUNG

Farbe blass- bis erdbeerrosa, glänzend und lebhaft. Kräftiges Aroma, das an Erdbeeren, Himbeeren und Früchte erinnert.

Frisch, fruchtig, ausgewogen.

Die unfiltriert und unstabilisiert vermarkteten Weine weisen im Aussehen „leichte Trübungen oder Schleier“ auf, ihr Geschmack kann dichter und fleischiger sein.

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt bei trockenen Weinen: 11,5 % vol.

- * Der maximale Gesamtalkoholgehalt in % vol muss innerhalb der in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften festgelegten gesetzlichen Grenzwerte liegen.
- ** Gesamtschwefeldioxid: entspricht den Vorgaben aus Anhang I Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission.

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

4. Trockener Rotwein, trockener Rotwein „Roble“ und trockener fassgereifter Rotwein; Rotwein „Crianza“, „Reserva“ und „Gran Reserva“

KURZBESCHREIBUNG

Hoher Alkoholgehalt. Farbe kirschrot, dunkelrot wie Granat oder Knorpelkirsche, mit veilchenfarbenen schimmernden Nuancen am Rand oder rubinrot bis kirschrot, mit einem Hauch von Orange- und Ziegeltönen. Fruchtig (Brombeeren, Johannisbeeren) und/oder mit blumigen Noten, manchmal würzig oder holzig. Geschmackvoller und aromatischer Wein mit gut integrierten Tanninen. Durch die Lagerung im Eichenfass hat er einen kräftigen Auftakt. Struktur und Körper sind deutlich wahrnehmbar mit intensiven fruchtigen Anklängen und charakteristischen holzigen Noten. Langer und intensiver Nachgeschmack.

- * Der maximale Gesamtalkoholgehalt in % vol muss innerhalb der in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften festgelegten gesetzlichen Grenzwerte liegen.
- ** Flüchtige Säure mit möglicher Überschreitung von 1 mÄq/l für jedes Grad Alkohol über 11 % vol und jedes Reifejahr bis zu maximal 16,6 mÄq/l.
- * Schwefeldioxid: 200 mg/l, wenn gesüßt > 5 g/l.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	150

5. Rotwein, Rotwein „Roble“ und fassgereifter Rotwein als halbtrockener, halbsüßer und süßer Wein

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen und Geruch sind mit denen trockener Weine derselben Sorte vergleichbar.

Geschmack: ausgewogener Wein in Bezug auf Alkoholgehalt, Säure und Gehalt an Restzucker.

* Der maximale Gesamtalkoholgehalt in % vol muss innerhalb der in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften festgelegten gesetzlichen Grenzwerte liegen.

** Gesamtschwefeldioxid: entspricht den Vorgaben aus Anhang I Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

6. Schaumwein, rot, weiß und rosé

KURZBESCHREIBUNG

Feine, anhaltende Perlage. Der Wein hat saubere und fruchtige Aromen. Der Wein „Reserva“ zeichnet sich durch intensive Aromen aus. Im Mund ausgewogener Wein mit süffiger Struktur.

Die Weißweine sind blassgelb und im Fall der „Reserva“-Weine goldgelb. Die Roséweine haben Rosétöne und ziegelfarbige Töne im Fall der „Reserva“-Weine. Die Rotweine weisen violette und glänzende Töne auf, im Fall der „Reserva“-Weine holzige Töne.

* Der maximale Gesamtalkoholgehalt in % vol muss innerhalb der in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften festgelegten gesetzlichen Grenzwerte liegen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	185

5. Weinbereitungsverfahren

5.1. Spezifische önologische Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

Für die Extraktion des Mosts und des Weins und die Abtrennung des Tresters werden Drücke von unter 2,5 kg/cm² angewandt, sodass der Ertrag 70 l fertigen Weins je 100 kg Traubenernte bzw. bei mechanischer Traubenernte 74 l fertigen Weins je 100 kg Traubenernte nicht übersteigt.

Bei Weißweinen gären die Moste, mit Ausnahme der festen Teile der Traube, bei Temperaturen von unter 20 °C. Bei Rotweinen beträgt die Mindestdauer der Mazeration des Mosts mit der Beerenhaut 48 Stunden.

Bei Weinen, die reifen müssen, findet die alkoholische Gärung bei einer Temperatur von höchstens 30 °C statt. Während der Reifung werden die Weine in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 330 l gelagert.

Für die Angabe „Fassgereifter Weißwein“ muss der Wein mindestens zwei Monate lang in einem Fass gereift sein, dessen Fassungsvermögen mindestens 200 l, höchstens jedoch 2 000 l beträgt. Bei fassgereiften Rotweinen beträgt der Höchstwert 5 000 l.

5.2. Höchsterträge

1. Pflanzen in Gobelet-Erziehung

7 150 kg Trauben pro ha

2. Pflanzen in Gobelet-Erziehung bei manueller Traubenernte

50 hl pro ha

3. Pflanzen in Gobelet-Erziehung bei mechanischer Traubenernte

53 hl pro ha

4. Pflanzen in Spaliererziehung

12 850 kg Trauben pro ha

5. Pflanzen in Spaliererziehung bei manueller Traubenernte

90 hl pro ha

6. Pflanzen in Spaliererziehung bei mechanischer Traubenernte

95 hl pro ha

7. Weine mit der Angabe „Vino de Pueblo“, gewonnen aus Pflanzen in Gobelet-Erziehung

5 720 kg Trauben pro ha

8. Weine mit der Angabe „Vino de Pueblo“, gewonnen aus Pflanzen in Gobelet-Erziehung bei manueller Traubenernte

40 hl pro ha

9. Weine mit der Angabe „Vino de Pueblo“, gewonnen aus Pflanzen in Gobelet-Erziehung bei mechanischer Traubenernte

42 hl pro ha

10. Weine mit der Angabe „Vino de Pueblo“, gewonnen aus Pflanzen in Spaliererziehung

10 280 kg Trauben pro ha

11. Weine mit der Angabe „Vino de Pueblo“, gewonnen aus Pflanzen in Spaliererziehung bei manueller Traubenernte

72 hl pro ha

12. Weine mit der Angabe „Vino de Pueblo“, gewonnen aus Pflanzen in Spaliererziehung bei mechanischer Traubenernte

76 hl pro ha

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Im Norden der Provinz Toledo: Provinz Toledo: Albarreal de Tajo, Alcabón, Aldeaencabo, Almendral de la Cañada, Almorox, Arcicollar, Argés (nur die Flurstücke 3 und 5), Barcience, Bargas, Buenaventura, Burujón, Camarena, Camarenilla, Cardiel de los Montes, Carmena, Carpio de Tajo (El), Carranque, Carriches, Casar de Escalona (El), Casarrubios del Monte, Castillo de Bayuela, Cazalegas, Cebolla, Cerralbos (Los), Chozas de Canales, Domingo Pérez, Erustes, Escalona, Escalonilla, Fuensalida, Garciotún, Gerindote, Guadamur (nur die Flurstücke 17 und 18), Hinojosa de San Vicente, Hormigos, Huecas, Illán de Vacas, La Iglesuela, Lominchar, Lucillos, Malpica de Tajo, Maqueda, Marrupe, Mata (La), Méntrida, Mesegar, Montearagón, Navamorcuende, Nombela, Novés, Nuño Gómez, Olías del Rey, Otero, Palomeque, Paredes, Pelahustán, Portillo, Quismondo, Real de San Vicente, Recas, Rielves, San Martín de Pusa, Santa Ana de Pusa, Santa Cruz del Retamar, Santa Olalla, Sartajada, Sotillo de las Palomas, Talavera de la Reina, Toledo, Torre de Esteban Hambrán (La), Torrijos, Val de Santo Domingo, Valmojado, Ventas de Retamosa (Las), Villamiel, Viso (El) und Yuncillos.

7. Keltertraubensorte(n)

GARNACHA TINTA

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

8.1. Wein

Das extreme Kontinentalklima, gekennzeichnet durch lange, kalte Winter, heiße Sommer und sehr seltene Niederschläge, sowie der sandige, saure und sehr kalkarme Boden ermöglichen die Erzeugung von Weinen mit einem hohen Alkoholgehalt und einem hohen Anteil an Trockenstoff, die sowohl fleischig als auch körperreich und warm sind.

8.2. Qualitätsschaumwein

Die geografischen Gegebenheiten ermöglichen den Anbau der unter Nummer 6 der Produktspezifikation angegebenen Sorten, die dem Wein Fülle und Ausgewogenheit verleihen. Auch die Trockenheit und die Sonnenscheindauer sorgen für einen natürlichen Alkoholgehalt, der es ermöglicht, Weine mit definierten Alkoholgehalten zu erzeugen. Die unter dem vorstehenden Punkt genannten Weine werden als Basisweine für die Herstellung von Schaumweinen verwendet. Die in demselben Absatz enthaltenen Angaben gelten folglich auch für diese Weine.

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

Rechtsrahmen:

Nationales Recht

Zusätzliche Bedingungen:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Die Bezeichnung „Toledo“ darf als größere geografische Einheit angegeben werden. Diese Bezeichnung ist auf dem Etikett der entsprechenden Weine mit der Ursprungsbezeichnung Méntrida in einer Schriftgröße anzugeben, die nicht größer sein darf als die des Namens.

Für Weine mit g. U. Méntrida darf auf dem Etikett die Angabe „Vino de Pueblo“ verwendet werden, gefolgt von der geografischen Bezeichnung einer der Gemeinden innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets der g. U. Méntrida.

Link zur Produktspezifikation

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/MOD_AM04_PC_MENTRIDA_20220607.pdf

Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(2023/C 96/09)

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

ANTRAG AUF ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„Vins de la Corrèze“

PGI-FR-A1127-AM03

Datum des Antrags: 20.12.2017

1. Rechtsgrundlage der Änderung

Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 – nicht geringfügige Änderung

2. Beschreibung und Änderungsgründe

2.1. Änderung des Namens

Die antragstellende Gemeinschaft hat einen Antrag auf Schutz des Namens „Corrèze“ als g. U. für bestimmte Weine, die aktuell unter die g. g. A. „Vins de la Corrèze“ fallen, gestellt.

Nach Ansicht der französischen Behörden erfüllt dieser Antrag die erforderlichen vorschriftsmäßigen Bedingungen und es wird parallel zu vorliegendem Antrag ein Antrag auf Eintragung des Namens „Corrèze“ als g. U. übermittelt.

Der Name „Vins de la Corrèze“ ändert sich, bezugnehmend auf das Erzeugungsgebiet, das sowohl historische Aspekte im Zusammenhang mit der Weinerzeugung unter der g. g. A. im Departement als auch die Boden- und Klimaverhältnisse, die diese begünstigen, vereint, in „Pays de Brive“. Damit wird auch jede Verwechslung mit der g. U. „Corrèze“ vermieden. Sämtliche Bezugnahmen in der Produktspezifikation und im Einzigsten Dokument werden entsprechend geändert.

Der Name der geschützten geografischen Angabe entspricht dem Gebiet um die Stadt Brive-la-Gaillarde und der natürlichen Region, die durch das Briver Becken gebildet wird. Dies entspricht auch der Lage des historischen Weinanbaugebiets. Anders als im übrigen Limousin erreicht das Gelände hier selten mehr als 300 Höhenmeter.

2.2. Streichung der Kategorie der Weine aus nicht am Stock eingetrockneten Trauben

Die Produktspezifikation der g. g. A. wird dahin gehend geändert, dass die Weine gestrichen werden, die von nun an ausschließlich im Rahmen der geschützten Ursprungsbezeichnung „Corrèze“ erzeugt werden.

Dementsprechend wurden sämtliche Bestimmungen der Produktspezifikation, die sich auf diese Erzeugnisse beziehen, entfernt:

- Nummer 3.2 „Spezifische Analysenormen“ und 3.3 „Organoleptische Beschreibung“. Der Punkt „Beschreibung des Weines/der Weine“ des Einzigsten Dokuments wird entsprechend aktualisiert;
- Nummer 4 „Geografische Gebiete“. Der Punkt „Abgegrenztes Gebiet“ des Einzigsten Dokuments wird entsprechend aktualisiert;

⁽¹⁾ ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

- Nummer 5 „Rebsortenbestand“: Der Verweis auf die Liste der klassifizierten Rebsorten wird gestrichen, wobei der Liste der Hauptrebsorten im Übrigen 7 Rebsorten hinzugefügt werden (siehe diese Änderungen weiter unten im Detail);
- Nummer 6 „Reberziehung“. Der Punkt „Anbauverfahren“ des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert;
- Nummer 7 „Ernte“. Der Punkt „Beschreibung des Weines/der Weine“ des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert (Mindestzuckergehalt der Trauben zum Zeitpunkt der Ernte);
- Nummer 8 „Höchstsertrag der Erzeugung“. Der Punkt „Höchstserträge“ des Einzigen Dokuments wird entsprechend aktualisiert;
- Nummer 9 „Verarbeitung“. Das betrifft den Punkt „Önologische Verfahren“ des Einzigen Dokuments;
- Nummer 10 „Zeitpunkt der Abgabe an die Verbraucher“. Das Einzige Dokument ist hiervon nicht berührt;
- in Kapitel 2 „Nationale Anforderungen“ werden die Meldepflichten und die wichtigsten Kontrollpunkte, die Weine aus nicht am Stock eingetrockneten Trauben betreffen, gestrichen. Das Einzige Dokument ist hiervon nicht berührt.

Im Punkt „Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung“ des Einzigen Dokuments wird die Angabe zum Begriff „Wein aus eingetrockneten Trauben“ für Weine aus nicht am Stock eingetrockneten Trauben gestrichen.

2.3. Streichung der Kategorie der Schaumweine

Die Produktspezifikation der g. g. A. wurde dahin gehend geändert, dass die Bestimmungen bezüglich der Schaumweine, nach ihrer Aufhebung durch den Staatsrat, entfernt worden sind.

Dementsprechend wurden sämtliche Bestimmungen der Produktspezifikation, die sich auf diese Erzeugnisse beziehen, entfernt.

Die in der Produktspezifikation geänderten Nummern und ihre Auswirkung auf das Einzige Dokument sind nachstehend aufgeführt:

- Kapitel 1 Nummer 3.1 Absatz 1 (das Einzige Dokument ist in Bezug auf die Punkte „Kategorien der Weinbauerzeugnisse“ und „Beschreibung des Weins/der Weine“ berührt);
- Kapitel 1 Nummer 5 (das Einzige Dokument ist nicht berührt);
- Kapitel 1 Nummer 11 (das Einzige Dokument ist in Bezug auf den Punkt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ berührt).

2.4. Änderung des geografischen Erzeugungsgebiets

Das Erzeugungsgebiet der g. g. A., welches gebietsmäßig das gesamte Département Corrèze umfasste, ist nun auf eine beschränktere Anzahl von Gemeinden (66) reduziert, die dem Briver Becken entsprechen. Unter Nummer 4 der Produktspezifikation „Geografisches Gebiet“ sind die Gemeinden aufgeführt, die im Einzigen Dokument unter dem Punkt „Abgegrenztes geografisches Gebiet“ wiedergegeben sind.

216 Gemeinden wurden gestrichen (auf Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels):

Affieux, Aix, Albignac, Albussac, Alleyrat, Ambrugeat, Les Angles-sur-Corrèze, Argentat-sur-Dordogne, Arnac-Pompadour, Aubazines, Auriac, Bar, Bassignac-le-Bas, Bassignac-le-Haut, Beaumont, Bellechassagne, Benayes, Beynat, Beyssac, Beyssenac, Bonnefond, Bort-les-Orgues, Bugeat, Camps-Saint-Mathurin-Léobazel, Chamberet, Chamboulive, Chameyrat, Champagnac-la-Noaille, Champagnac-la-Prune, Chanac-les-Mines, Chanteix, Chapelle-Spinasse, La Chapelle-aux-Brocs, La Chapelle-Saint-Géraud, Le Chastang, Chaumeil, Chavanac, Chaveroche, Chénailher-Mascheix, Chirac-Bellevue, Clergoux, Combressol, Concèze, Condat-sur-Ganaveix, Confolent-Port-Dieu, Cornil, Corrèze, Couffy-sur-Sarsonne, Courteix, Dampniat, Darazac, Darnets, Davignac, Egletons, L'Eglise-aux-Bois, Espagnac, Espartignac, Estivaux, Eyburie, Eygurande, Eyrein, Favars, Feyt, Forgès, Gimel-les-Cascades, Gouilles,

Gourdon-Murat, Grandsaigne, Gros-Chastang, Gumond, Hautefage, Le Jardin, Lacelle, Ladignac-sur-Rondelles, Lafage-sur-Sombre, Lagarde-Marc-la-Tour, Lagleygeolle, Lagraulière, Laguenné-sur-Avalouze, Lamazière-Basse, Lamazière-Haute, Lamongerie, Lanteuil, Lapleau, Laroche-près-Feyt, Latronche, Laval-sur-Luzège, Lestards, Liginac, Lignareix, Lostanges, Le Lonzac, Lubersac, Madranges, Marcillac-la-Croisille, Margerides, Masseret, Maussac, Meilhards, Ménoire, Mercœur, Merlines, Mestes, Meymac, Meyrignac-l'Eglise, Millevaches, Monceaux-sur-Dordogne, Monestier-Merlines, Monestier-Port-Dieu, Montaignac-Saint-Hippolyte, Montgibaud, Moustier-Ventadour, Naves, Neuvic, Neuville, Orgnac-sur-Vézère, Orliac-de-Bar, Palazinges, Palisse, Pandrignes, Péret-Bel-Air, Pérols-sur-Vézère, Perpezac-le-Noir, Le Pescher, Peyrelevade, Peyrissac, Pierrefitte, Pradines, Reygade, Rilhac-Treignac, Rilhac-Xaintrie, La Roche-Canillac, Roche-le-Peyroux, Rosiers-d'Egletons, Sadroc, Saint-Angel, Saint-Augustin, Saint-Bonnet-Elvert, Saint-Bonnet-l'Enfantier, Saint-Bonnet-les-Tours-de-Merle, Saint-Bonnet-près-Bort, Saint-Chamant, Saint-Cirgues-la-Loutre, Saint-Clément, Saint-Eloy-les-Tuileries, Saint-Etienne-aux-Clos, Saint-Etienne-la-Geneste, Saint-Exupéry-les-Roches, Sainte-Fortunade, Saint-Fréjoux, Saint-Geniez-ô-Merle, Saint-Germain-Lavolps, Saint-Germain-les-Vergnes, Saint-Hilaire-Foissac, Saint-Hilaire-les-Courbes, Saint-Hilaire-Luc, Saint-Hilaire-Peyroux, Saint-Hilaire-Taurieux, Saint-Jal, Saint-Julien-aux-Bois, Saint-Julien-le-Pèlerin, Saint-Julien-le-Vendômois, Sainte-Marie-Lapanouze, Saint-Martial-de-Gimel, Saint-Martial-Entraygues, Saint-Martin-la-Méanne, Saint-Martin-Sepert, Saint-Merd-de-Lapleau, Saint-Merd-les-Oussines, Saint-Mexant, Saint-Pantaléon-de-Lapleau, Saint-Pardoux-Corbier, Saint-Pardoux-la-Croisille, Saint-Pardoux-le-Neuf, Saint-Pardoux-le-Vieux, Saint-Pardoux-l'Ortigier, Saint-Paul, Saint-Priest-de-Gimel, Saint-Privat, Saint-Rémy, Saint-Salvador, Saint-Setiers, Saint-Sornin-Lavolps, Saint-Sulpice-les-Bois, Saint-Sylvain, Saint-Victour, Saint-Ybard, Saint-Yrieix-le-Déjalat, Salon-la-Tour, Sarrau, Sarroux - Saint Julien, Ségur-le-Château, Seilhac, Sérandon, Sérilhac, Servièrès-le-Château, Sexcles, Sornac, Soudaine-Lavinadière, Soudeilles, Soursac, Tarnac, Thalamy, Toy-Viam, Treignac, Troche, Tudeils, Tulle, Ussel, Uzerche, Valiergues, Veix, Veyrières, Viam, Vigeois, Vitrac-sur-Montane.

2.5. *Änderung der Liste der zulässigen Rebsorten*

Die Bestimmungen bezüglich des Rebsortenbestands wurden überarbeitet, um sie noch präziser zu fassen und damit eine geschlossene Liste zulässiger Rebsorten vorliegt, die den dort gepflanzten Rebsorten und den aktuellen Anbauverfahren Rechnung trägt. Unter Nummer 5 „Rebsortenbestand“ der Produktspezifikation wurden die Bezugnahme auf die Liste klassifizierter Rebsorten sowie die Unterscheidung zwischen Neben- und Hauptrebsorten gestrichen. Es besteht somit nur noch eine begrenzte Liste zulässiger Rebsorten.

- Für Roséweine wurde keine Rebsortenliste festgelegt. Eine mit der Liste für Rotweine gemeinsame Liste wurde erstellt, die der früheren Liste der Hauptrebsorten für Rotweine entspricht, ergänzt um die Rebsorten Fer N, Jurançon N, Gamay N, Pinot N, Tannat N;
- für Weißweine sind die Rebsorten aus der früheren Liste der Hauptrebsorten übernommen und zusätzlich die Rebsorten Sauvignon gris G und Muscat à petits grains blancs B hinzugefügt worden.

Diese Rebsorten werden unter dem Punkt „Hauptrebsorte(n)“ des Einigen Dokuments hinzugefügt.

2.6. *Malolaktische Gärung für stille Rotweine*

Es wird die verbindliche Vorgabe, dass bei Rotweinen zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens die malolaktische Gärung mit einem Apfelsäure-Höchstgehalt von 0,4 g/l abgeschlossen sein muss, aus zwei Gründen hinzugefügt:

- Die malolaktische Gärung macht die Weine weicher und runder,
- aus Gründen der Stabilität und Qualität der Weine, wegen des Risikos, dass sich die malolaktische Gärung nach der Abfüllung fortsetzt.

Die Produktspezifikation wird in Kapitel I Nummer 9 geändert und das Einzige Dokument ist hiervon in dem Punkt „Beschreibung des Weins/der Weine“ berührt.

2.7. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*

Um Kohärenz mit der Änderung des Namens, dem geänderten geografischen Gebiet und der Streichung der Bestimmungen bezüglich der ergänzenden Angabe „Weine aus nicht am Stock eingetrockneten Trauben“ und bezüglich Schaumweinen herzustellen, ist der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet überarbeitet worden.

Die Produktspezifikation wird in Kapitel I Nummer 11 geändert und das Einzige Dokument ist hiervon in Punkt 8 berührt.

2.8. *Korrektur eines Sachfehlers*

Es wurde ein Sachfehler betreffend den Namen der für die Kontrolle zuständigen Stelle in Kapitel 3 der Produktspezifikation korrigiert: In der 2011 übermittelten Fassung der Produktspezifikation wurde sie im ersten Absatz von Kapitel 3 als Qualisud und im zweiten Absatz desselben Kapitels als Qualifrance bezeichnet.

Das Einzige Dokument ist hiervon nicht berührt.

2.9. *Redaktionelle Verbesserungen*

„Wein aus überreifen Trauben“ wird an jeder Stelle durch „am Stock“ ergänzt. Es handelt sich um eine redaktionelle Präzisierung. Sie betrifft im Einzigen Dokument allein den Punkt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“. Der Punkt „Beschreibung des Weines/der Weine“ des Einzigen Dokuments wird für diese Erzeugnisse um zwei Elemente ergänzt:

- Das Verbot jeglicher Form der Anreicherung oder jeglichen Verfahrens zur Konzentrierung, wie etwa der Einsatz von Trockenöfen oder -kammern, Gefrierkonzentrierung oder Umkehrosmose, wie es schon im Punkt „Spezifische önologische Verfahren“ des Einzigen Dokuments genannt ist, wird hier wiederholt;
- die organoleptische Beschreibung wird genauer gefasst: Es handelt sich um liebliche, weiche und sehr aromatische Weißweine mit Honig- und Butternoten, entsprechend der Beschreibung unter Nummer 3.3 „Organoleptische Beschreibung“ der Produktspezifikation.

2.10. *Beschreibung der Weine*

Die Beschreibung der Weine wurde überarbeitet und dadurch ergänzt.

Diese Änderung der Produktspezifikation wirkt sich auf Punkt 4 des Einzigen Dokuments aus.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Pays de Brive

2. **Art der geografischen Angabe**

g. g. A. – Geschützte geografische Angabe

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

16. Wein aus überreifen Trauben

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

1. Stille Rot-, Rosé- und Weißweine

KURZBESCHREIBUNG

Die trockenen Weißweine von blassgelber Farbe mit grünen Reflexen zeichnen sich durch florale und fruchtige Aromen aus. Am Gaumen sind sie fruchtig und mineralisch, kräftig und lebhaft. Die halbtrockenen, leicht süßen Weißweine präsentieren sich in strohgelber, durch grüne Reflexe nuancierter Robe. In der Nase sind Aromen von gelben Früchten und Zitrusfrüchten prägend. Sie sind fruchtig und zart, jedoch nicht ohne eine gewisse Spritzigkeit. Die Rotweine zeichnen sich häufig durch eine Farbe aus, die von rubin- bis granatrot, mit mehr oder weniger satten

violetten Reflexen, reicht. Die auf Schiefer erzeugten Rotweine sind kräftig und lebhaft mit Cassis- und Gewürzaromen. Die auf Ton-Kalkböden erzeugten Rotweine sind weich und harmonisch mit Aromen kandierter Früchte. Mit Ausnahme der Weine mit der Angabe „Primeur“ oder „Nouveau“ muss bei den Rotweinen die malolaktische Gärung abgeschlossen sein. Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens weist jede Partie Rotwein einen Apfelsäuregehalt von höchstens 0,4 g/l auf. Die Robe der Roséweine ist von heller bis satter Farbe. Im Aroma präsentieren sie sich blumig und mit Anklängen gelber Früchte. Am Gaumen entfalten die Weine eine Frische, die durch eine variable Süße moduliert sein kann. Sind keine Werte angegeben, liegen die Werte innerhalb der gemäß geltendem europäischem Recht vorgeschriebenen Grenzen.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

2. *Weine aus überreifen Trauben*

KURZBESCHREIBUNG

Die lieblichen und weichen Weißweine (Wein aus überreifen Trauben am Stock) präsentieren sich mit satter, glänzender gelber Robe mit goldenen Reflexen. Ihre aromatische Fülle basiert auf fruchtigen (Quitte, Pfirsich), floralen Noten mit Anklängen von Honig und Butter. Der vollmundige und runde Geschmack wird durch eine variable Süße moduliert. Sie weisen einen Mindest-Gesamtalkoholgehalt von 15 % und einen Mindestgehalt an vergärbaren Zuckern von 51 g/l auf. Sind keine Werte angegeben, liegen die Werte innerhalb der gemäß geltendem europäischem Recht vorgeschriebenen Grenzen.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. **Weinbereitungsverfahren**

a. *Spezifische önologische Verfahren*

Spezifisches önologisches Verfahren

Bei Weinen aus überreifen Trauben ist jegliche Form der Anreicherung oder jegliches Verfahren zur Konzentrierung, wie etwa der Einsatz von Trockenöfen oder -kammern, Gefrierkonzentrierung oder Umkehrosmose, verboten.

b. *Höchstserträge*

1. Stille Weine und Weine aus überreifen Trauben

80 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Traubenlese, Weinbereitung und Ausbau der Weine mit der geografischen Angabe „Pays de Brive“ erfolgen auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden im Département Corrèze:

Allassac, Altillac, Astillac, Ayen, Beaulieu-sur-Dordogne, Bilhac, Branceilles, Brignac la Plaine, Brive la Gaillarde, Chabrignac, La Chapelle-aux-Saints, Chartrier-Ferrière, Chasteaux, Chauffour-sur-Vell, Collonges-la-Rouge, Cosnac, Cublac, Curemonte, Donzenac, Estivals, Jugeals-Nazareth, Juillac, Larche, Lascaux, Ligneyrac, Liourdres, Lissac-sur-Couze, Louignac, Malemort, Mansac, Marcillac-la-Croze, Meyssac, Nespouls, Noailhac, Noailles, Nonards, Objat, Perpezac le Blanc, Puy-d'Arnac, Queyssac-les-Vignes, Rosier de Juillac, Saillac, Saint Aulaire, Saint-Bazile-de-Meyssac, Saint Bonnet la Riviere, Saint-Cernin-de-Larche, Saint Cyprien, Saint Cyr la Roche, Sainte-Féréole, Saint-Julien-Maumont, Saint Pantaléon de Larche, Saint Robert, Saint-Solve, Saint Viance, Ségonzac, Sioniac, Turenne, Ussac, Varetz, Vars sur Roseix, Végenne, Vignols, Voutezac, Yssandon.

7. **Wichtigste Keltertraubensorte(n)**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Cot N - Malbec

Fer N - Fer Servadou, Braucole, Mansois, Pinenc

Gamay N

Jurançon noir N - Dame noire

Merlot N

Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato

Pinot noir N

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Segalin N

Sémillon B

Tannat N

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

Im Südwesten des Départements Corrèze gelegen, bildet das Briver Becken eine 60 km lange und 10 bis 20 km breite Vertiefung auf einer von Nordwest nach Südost verlaufenden Achse. Natürlich begrenzt ist es nach Norden und Osten hin durch das kristalline Zentralmassiv, in südwestlicher Richtung durch das Périgord Blanc und im Süden durch die Causse de Martel.

In dieser gut geschützten, nicht sehr hoch gelegenen Region herrscht ein südlich-maritimes Klima, das dem Klima Aquitaniens nahekommt, mit wenig ergiebigen Niederschlägen vor. Die Sommer sind warm und die Winter mäßig kalt. Ein limitierender Faktor sind Frostnächte im späten Frühjahr und im frühen Herbst.

Dieses Gebiet ist mosaikartig zusammengesetzt; von Nordost nach Südwest zeigen sich saure Braunerden auf Sandstein oder Schiefer, kalkhaltige Braunerden auf Kalksteinmergel und flachgründige, kalkhaltige Braunerden auf der Causse.

Ob ton- und kalkhaltige Trüffeböden, Schieferböden oder Böden aus Sedimentgestein am Fuße des kristallinen Massivs, alle diese Untergründe eignen sich zur Erzeugung ausdrucksstarker Weine.

Der ursächliche Zusammenhang stützt sich auf eine Charakteristik, die dem geografischen Ursprung des Erzeugnisses zugeschrieben werden kann. Für die verschiedenen Erzeugnisse der g. g. A. besteht der ursächliche Zusammenhang darin, dass die Rebsorten an die Eigenschaften der Böden angepasst sind und Weine mit besonderem Ausdruck hervorbringen. Von daher:

- zeichnen sich die Rotweine häufig durch eine Farbe aus, die von rubin- bis granatroten, mit mehr oder weniger satten violetten Reflexen, reicht. Die auf Schiefer und Sandstein, vorrangig aus den Rebsorten Merlot und Cabernet franc erzeugten Rotweine sind kräftig und lebhaft mit Cassis- und Gewürzaromen. Die Rotweine, die auf Ton-Kalkböden, insbesondere aus den Rebsorten Cabernet franc, Gamay und Merlot erzeugt werden, sind weiche und harmonische Weine mit Aromen kandierter Früchte.
- zeichnen sich die aus sämtlichen dunklen Rebsorten im gesamten Gebiet erzeugten Roséweine durch eine Robe von heller bis satter Farbe aus. Im Aroma präsentieren sie sich blumig und mit Anklängen gelber Früchte. Am Gaumen sind die auf Schiefer und Sandstein erzeugten Weine besonders frisch.
- zeichnen sich die trockenen Weißweine von blassgelber Farbe mit grünen Reflexen durch florale und fruchtige Aromen aus. Die Weißweine, die auf Ton-Kalkböden, vorrangig aus den Rebsorten Chardonnay und Sauvignon, erzeugt werden, zeigen sich frisch und mit fruchtigen Noten; die auf Schiefer und Sandstein, in der Hauptsache aus der Rebsorte Chenin, erzeugten Weine haben eine gewisse Spritzigkeit mit mineralischeren Noten.
- präsentieren sich die in der Regel auf Schiefer erzeugten halbtrockenen, leicht süßen Weißweine in strohgelber, durch grüne Reflexe nuancierter Robe. In der Nase sind Aromen von gelben Früchten und Zitrusfrüchten prägend. Sie sind fruchtig und zart, aber dennoch, insbesondere bedingt durch die Rebsorte Chenin, von gewisser Spritzigkeit.
- werden die lieblichen und weichen Weine, vorrangig Weißweine (Wein aus überreifen Trauben am Stock), vor allem auf Schiefer auf der Grundlage von Chenin und Muscat à petits grains erzeugt und präsentieren sich mit satter, glänzender gelber Robe mit goldenen Reflexen. Ihre aromatische Fülle basiert auf fruchtigen (Quitte, Pfirsich), floralen Noten mit Anklängen von Honig und Butter. Der vollmundige und runde Geschmack wird durch eine variable Süße moduliert.

Zwar wirken die Weinanbaugebiete im Südwesten der Corrèze bescheiden, sie sind jedoch ein wichtiger Motor, der die Landwirtschaft in Gang hält und insbesondere über den Weintourismus zur lokalen Entwicklung beiträgt.

Die Qualität der Weine und die langfristige Tragfähigkeit der Weinberge, von denen sie stammen, sind der Sachkunde und dem Engagement der sich mit Leidenschaft einsetzenden Menschen zu verdanken, die mit den Schwierigkeiten der Umgebung umzugehen wissen, indem sie ihre Verfahren anpassen, wobei die traditionellen Merkmale der Weine gewahrt bleiben.

9. Weitere wesentliche Bedingungen

Größe der Schriftzeichen und Logo

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Das g. g. A.-Logo ist auf dem Etikett vorhanden, wenn die Angabe „g. g. A.“ durch die traditionelle Angabe „Vin de pays“ ersetzt wird.

Die Schriftgröße des Namens der Rebsorte darf das Doppelte der Schriftgröße des Namens der g. g. A. nicht überschreiten und der Name der Rebsorte muss sich im selben Sichtfeld wie der Name der g. g. A. befinden.

Zusätzliche Angaben

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der Name der g. g. A. kann durch den Namen einer oder mehrerer Rebsorten und/oder durch die Angabe „Primeur“ oder „Nouveau“ ergänzt werden. Der Begriff „Nouveau“ ist, was das französische Recht anbelangt, ein exaktes Synonym von „Primeur“.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7796fed6-5bfe-452f-ba94-be152bd4657f

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

(2023/C 96/10)

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

Einziges Dokument

„Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“

EU-Nr.: PGI-PL-02811 – 9.11.2021

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

1. Name(n) der g. g. A.

„Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Polen

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

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

Das Erzeugnis mit der g. g. A. „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ wird aus den reifen Früchten der Pflaumenart *Prunus domestica* L., Sorte „Węgierka Zwykła“, hergestellt, die so lange eingekocht werden, bis eine dickflüssige dunkelbraune Masse entsteht.

„Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ ist dickflüssig und enthält Schalenstücke mit glänzender, festerer Oberfläche. Es hat eine dunkelbraune Farbe mit burgunderrotem Unterton, ist im Inneren heller und enthält sichtbare Stücke der violetten Pflaumenschale. Der Geschmack ist leicht süßlich und sauer, mit einer vom Stein stammenden Bitternote. Das Aroma ist fruchtig und erinnert überwiegend an Pflaumen, mit Anklängen von Karamell und Rauch.

„Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ enthält keinen zugesetzten Zucker, sondern lediglich den natürlichen Fruchtzucker. 100 g des Erzeugnisses haben einen Gesamtzuckergehalt von 40 g, der um +/- 20 % schwanken kann.

Das Erzeugnis weist einen Feststoffgehalt von 40 % Brix auf, der um +/- 20 % variieren kann.

Bei „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ handelt es sich um eine durch Einkochen erzeugte, sehr dickflüssige Masse mit einer weichen, streichfähigen Konsistenz. Für die Herstellung von 1 kg des Enderzeugnisses dürfen nicht weniger als 3 kg Pflaumen verwendet werden.

Das Enderzeugnis wird in Gläsern mit einem Metalldeckel vermarktet. Es wird pasteurisiert.

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

Das Erzeugnis mit der g. g. A. „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ wird ausschließlich aus den Früchten der Pflaumenart *Prunus domestica* L., Sorte „Węgierka Zwykła“, hergestellt. Um die Qualität von „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ zu bewahren, müssen für alle Partien mindestens 75 % der für das Erzeugnis verwendeten Früchte aus dem unter Punkt 4 beschriebenen abgegrenzten geografischen Gebiet stammen. Die Erzeuger müssen den Rohstoff in erster Linie aus diesem geografischen Gebiet beziehen.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Aufgrund der unter Punkt 5 beschriebenen klimatischen Bedingungen weisen die in dem unter Punkt 4 beschriebenen abgegrenzten Gebiet geernteten Früchte einen höheren natürlichen Zuckergehalt auf als die außerhalb des Gebiets angebauten Früchte, was sich in der Qualität des Erzeugnisses zeigt. Im Falle eines Mangels an Rohstoff aus dem abgegrenzten Gebiet darf jede Partie höchstens 25 % Früchte enthalten, die nicht aus dem abgegrenzten Gebiet stammen. Die Qualität des Erzeugnisses wird dadurch nicht beeinträchtigt.

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

Alle Herstellungsschritte des Erzeugnisses mit der g. g. A. „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen. Diese umfassen:

- die Beschaffung des Rohstoffs (mindestens 75 %),
- die Vorbereitung des Kupferkessels,
- die Vorbereitung der Feuerstelle,
- das Einkochen des Pflaumenmuses,
- das Abseihen des Pflaumenmuses (Entfernen der Steine).

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

Das Erzeugnis mit der g. g. A. „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ muss in dem abgegrenzten geografischen Gebiet abgefüllt und pasteurisiert werden, da das Erzeugnis sonst während des Transports kontaminiert werden kann, wodurch es zu Qualitätseinbußen kommt. Die Zubereitung ist nicht transportfähig, bevor sie abgekühlt ist. Sobald sie jedoch abgekühlt ist, wird sie sehr dickflüssig und lässt sich nur schwer in Gläser abfüllen. Außerdem kann die Zubereitung beim Wiedererwärmen anbrennen. Daher wird das noch warme Pflaumenmus in dem abgegrenzten geografischen Gebiet in Gläser abgefüllt, was das Abfüllen erleichtert und die Bildung unerwünschter Luftblasen verhindert. Das Abfüllen außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets birgt die Gefahr, dass „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ mit anderem Pflaumenmus unterschiedlicher Qualität vermischt wird.

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

Alle Erzeuger von „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ müssen ein gemeinsames Logo (Abbildung 1) auf der Verpackung (auf dem Deckel) anbringen. Die Erzeugergemeinschaft für Pflaumenmus aus dem Unteren Weichseltal stellt dieses Logo den Erzeugern zur Verfügung, ohne dabei Erzeuger, die nicht der Gemeinschaft angehören, zu diskriminieren.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Gebiet, in dem das Erzeugnis mit der g. g. A. „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ hergestellt wird, liegt im Unteren Weichseltal, d. h. in der Woiwodschaft Kujawien-Pommern, und umfasst folgende Landkreise: die kreisfreie Stadt Bydgoszcz (Gemeinden: Dąbrowa Chełmińska, Osielsko, Dobrcz, Fordon – Stadtteil von Bydgoszcz), den Landkreis Chełmno (Gemeinden: Chełmno – Stadtgemeinde, Chełmno – Landgemeinde, Unisław, Kijewo Królewskie, Stolno), den Landkreis Grudziądz (Gemeinden: Grudziądz – Stadtgemeinde, Grudziądz – Landgemeinde, Rogóźno), den Landkreis Świecie (Gemeinden: Pruszcz, Świecie, Dragacz, Jezewo, Warlubie, Nowe) und folgende Landkreise der Woiwodschaft Pommern: den Landkreis Kwidzyn (Kwidzyn, Sadlinki, Ryjewo), den Landkreis Sztum (Gemeinde: Sztum) und den Landkreis Tczew (Gemeinden: Pelplin und Gniew).

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis mit der g. g. A. „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ und der Region beruht auf dem Ansehen, das es aufgrund der langen Herstellungstradition, der besonderen Qualität des für das Erzeugnis verwendeten Rohstoffs und des außergewöhnlichen Know-hows der örtlichen Erzeuger erworben hat.

Die besonderen Boden- und Klimabedingungen im Unteren Weichseltal führten zur Etablierung des Obstanbaus. Seit dem 18. Jahrhundert ist die Sorte „Węgierka Zwykła“ von *Prunus domestica* L. die vorherrschende Pflaumensorte, wobei sich der lokale Ökotyp durch seine Widerstandsfähigkeit gegen schlechte klimatische Bedingungen und Krankheiten sowie durch seinen hohen Zuckergehalt auszeichnet.

Das geografische Gebiet ist geprägt von schluffigen Böden (Löß), Böden aus leichtem Lehm, verschiedenen Arten von sandigem Lehm und lockeren Fluvisolen mit höherem Kupfergehalt, die für hohe Erträge, einen höheren Säuregehalt und mehr Carotinoide in den Früchten sorgen. Der phänologische Frühling setzt in diesem Gebiet 1,5 bis 2 Wochen früher ein, was für eine längere Vegetationsperiode und einen höheren natürlichen Zuckergehalt der reifen Früchte sorgt. Aufgrund der geringen Niederschläge im Unteren Weichseltal unterliegen die Pflaumenbäume der Sorte „Węgierka Zwykła“ einem Wassermangel und damit oxidativem Stress. Aus diesem Grund tragen die Bäume kleinere Früchte, was zu einer Konzentration von Zucker, Vitaminen, Polyphenolen, Ballaststoffen und Mineralien in der Frucht und zu einem höheren Gehalt an Carotinoiden und Ascorbinsäure führt.

Die Böden im Unteren Weichseltal haben im Vergleich zum nationalen Mittel einen höheren Kupfergehalt. Der Kupfergehalt im Boden führt zu hochwertigeren und ertragreicheren Ernten von Pflaumen der Sorte „Węgierka Zwykła“ und erhöht die Widerstandsfähigkeit der Pflaumenbäume gegen Bakterien- und Pilzkrankungen. In den Obstgärten im Unteren Weichseltal müssen daher im Vergleich zu Pflaumenbäumen in anderen Regionen keine zusätzlichen chemischen Schutzmittel gesprüht werden.

Dank der besonderen Qualität und der großen Menge an Rohstoffen, die für die Herstellung von 100 g „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ verwendet werden, und aufgrund des langen Einkochens weist das Erzeugnis einen höheren natürlichen Zuckergehalt auf als anderes ungesüßtes Pflaumenmus.

„Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ unterscheidet sich von anderem auf dem Markt erhältlichen Pflaumenmus dadurch, dass für seine Herstellung fast doppelt so viele Pflaumen verwendet werden wie die gesetzlich vorgeschriebene Mindestmenge (für die Herstellung von 1 kg des Erzeugnisses mit der g. g. A. werden 3 kg Früchte verwendet).

Das stundenlange Einkochen dieses Erzeugnisses mit den Fruchtsteinen verleiht ihm außerdem eine charakteristische Bitternote, die in anderem Pflaumenmus nicht zu finden ist.

Die Anbaufläche – die historisch gesehen im Vergleich zu anderen Regionen Polens groß ist – und die ertragreichen Pflaumenbäume der Sorte „Węgierka Zwykła“ haben zu einem Anstieg der Verarbeitung in diesem Gebiet beigetragen. Eines der ältesten Verfahren zur Haltbarmachung von Pflaumen besteht darin, sie zu Brei zu kochen und in erhitzten Kesseln durch Verdampfen von Wasser einzudicken. Aufzeichnungen aus dem 16. Jahrhundert belegen, dass die Früchte schon damals auf diese Weise verarbeitet wurden. Das daraus resultierende Erzeugnis wurde *powidła* [Pflaumenmus] genannt. Im Rahmen der von den Mitarbeitern des ethnografischen Museums in Toruń (Unteres Weichseltal) durchgeführten Feldforschungen wurden zahlreiche zum Trocknen von Obst verwendete Gebäude ermittelt, in denen die als Heizquelle dienenden Feuerstellen einen Platz für Kessel zur Herstellung von Pflaumenmus hatten, was belegt, dass diese Gebäude auch zu diesem Zweck genutzt wurden. Aus den Früchten der Sorte „Węgierka Zwykła“ wurde Pflaumenmus für die ganze Familie hergestellt, und der Überschuss wurde auf den Märkten der großen Städte der Region (z. B. Świecie und Bydgoszcz) verkauft. Pflaumenmus und Früchte wurden auf der Weichsel oder mit Pferdewagen bis zum Hafen von Danzig befördert.

Für die Herstellung von „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ wurde die Pflaumenart *Prunus domestica* L., Sorte „Węgierka Zwykła“, verwendet, da sich der lokale Ökotyp der Region durch eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen schlechte klimatische Bedingungen und Krankheiten auszeichnete und sich das Fruchtfleisch der Pflaume während des Kochvorgangs leicht vom Stein löste. Die Steine verhinderten das Anbrennen und verliehen dem Pflaumenmus die charakteristische Bitternote. Am Ende des Kochvorgangs wurden spezielle, von Töpfern hergestellte Tonsiebe – die bekanntesten stammen aus Gruczno an der Weichsel (Unteres Weichseltal) – verwendet, um die Steine von der Fruchtmasse zu trennen. Das gewonnene Mus wurde dann in Tontöpfe gefüllt und in Brotbacköfen gebacken. Sobald sich eine Kruste an der Oberfläche des Pflaumenmuses gebildet hatte, wurden die Töpfe herausgenommen und in kühlen Kellern gelagert. Durch dieses Verfahren konnte „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ nach der Herstellung bis zu zwei Jahre gelagert werden, ohne geschmacklich an Qualität zu verlieren.

Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde die Verarbeitung von Pflaumen durch Privatpersonen verboten. Der Verarbeitungsbetrieb in Fordon (heute ein Stadtteil von Bydgoszcz), wurde zum größten Abnehmer von Pflaumen, aus denen hauptsächlich Pflaumenmus hergestellt wurde. Der Obstanbau wurde für die Bewohner des Unteren Weichseltals nicht nur wegen des günstigen Mikroklimas, sondern auch wegen der Nachfrage nach Pflaumen durch den Verarbeitungsbetrieb in Fordon und Gasthäuser in der Umgebung sowie wegen der Nähe zu einer bedeutenden Schifffahrtsroute (Weichsel) eine wichtige Einnahmequelle. Die für die Herstellung benutzten Kupferkessel (poln: *kocioł kuprowy*, von lateinisch *cuprum*: Kupfer), Rührstäbe (poln: *bocian*) und Feuerstellen sind mittlerweile ein fester Bestandteil der Landschaft der umliegenden Dörfer.

Die Herstellung von Pflaumenmus im Unteren Weichseltal ist Gegenstand einer an der Cornell University eingereichten Doktorarbeit mit dem Titel *Stirring the pot in Poland: traditional plum jam, regional identity, and rural development in the Lower Vistula Valley* (Lebendige kulinarische Tradition in Polen: Traditionelles Pflaumenmus, regionale Identität und ländliche Entwicklung im Unteren Weichseltal). Die Forschungsergebnisse haben gezeigt, dass die Einwohner der Gemeinden im Unteren Weichseltal mit Hingabe traditionelle Pflanzensorten anbauen und dadurch zur Erhaltung der biologischen Vielfalt und zum Schutz des spezifischen Charakters des geografischen Gebiets, der sich über Jahrhunderte herausgebildet hat, beitragen.

Darüber hinaus haben Untersuchungen an der Kazimierz-Wielki-Universität in Bydgoszcz zum Thema kulinarisches Erbe und Tourismusentwicklung gezeigt, dass vor allem das Erzeugnis mit der g. g. A. „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ zum Wahrzeichen des Unteren Weichseltals geworden ist.

Die Herstellung von „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ ist für die örtliche Gemeinschaft auch heute noch von großer Bedeutung. Das wird u. a. auf Jahrmärkten und bei zahlreichen Demonstrationen der Herstellung von Pflaumenmus deutlich, wo das Erzeugnis auch verkostet und gekauft werden kann. Hervorzuheben ist das Święto Śliwki (Pflaumenfest), das seit 2001 in Strzelce Dolne stattfindet und sich großer Beliebtheit erfreut. Innerhalb weniger Jahre zog das Fest Zehntausende von Besuchern aus ganz Polen an. Święto Śliwki ist mittlerweile eine zweitägige Veranstaltung, auf der das Untere Weichseltal von den Medien als „Pflaumenhauptstadt Polens“ bezeichnet wird. Der lokale Fernsehsender TVP Bydgoszcz und PIK, die lokale Sendestelle des staatlichen Rundfunks Polskie Radio, bewerben die Veranstaltung seit 20 Jahren gebührenfrei. Das Marschallamt der Woiwodschaft Kujawien-Pommern verweist im Zusammenhang mit „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ in Werbematerialien für Touristen auf diese Veranstaltung.

Zahlreiche Artikel in der lokalen und nationalen Presse, Erwähnungen in Büchern über die Traditionen der Region und verschiedene Auszeichnungen bei Wettbewerben zeugen von dem hohen Ansehen, das dieses Erzeugnis genießt. „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ wird in Veröffentlichungen der Polnischen Kammer für regionale und lokale Produkte als anerkannte lokale Marke genannt. Im Rahmen der Preisverleihung „Nasze Kulinarne Dziedzictwo“ (Unser kulinarisches Erbe) wurde das Erzeugnis zweimal mit dem ersten Preis in seiner Kategorie ausgezeichnet. Seit mehreren Jahrzehnten wird „Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły“ in Veröffentlichungen über Natura-2000-Gebiete als traditionell hergestelltes Erzeugnis im Unteren Weichseltal sowie in Veröffentlichungen des Nationalen Fonds für Umweltschutz und Wasserbewirtschaftung gefördert. Um das mit dem Erzeugnis verbundene Erbe zu bewahren, hat das ethnografische Museum in Toruń historische Belege über Pflaumenmus und den Pflaumenanbau im Unteren Weichseltal gesammelt und diese im Rahmen des Schutzes des immateriellen Erbes im Jahr 2020 auf einer CD mit dem Titel *Smażenie powideł metodą tradycyjną* (Pflaumenmusherstellung nach traditioneller Art) veröffentlicht. Diese Initiative ist ein Bildungsprojekt, an dem sich Ethnographen und Erzeuger des Pflaumenmuses beteiligen. Sie möchten möglichst viele Einwohner und Schulen erreichen (wo das Projekt im Unterricht vorgestellt wird), um die Tradition der Pflaumenmusherstellung am Leben zu erhalten.

Verweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej>

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE