

Amtsblatt der Europäischen Union

C 123



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

66. Jahrgang

5. April 2023

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2023/C 123/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10997 — NB / ARDIAN / MEDIOLANUM / NEOPHARMED) ⁽¹⁾	1
2023/C 123/02	Rücknahme der Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11085— FRASERS / GO SPORT) ⁽¹⁾	2
2023/C 123/03	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.11028 — THE HANWHA GROUP / DAEWOO SHIPBUILDING MARINE ENGINEERING) ⁽¹⁾	3

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2023/C 123/04	Euro-Wechselkurs — 4. April 2023	4
2023/C 123/05	Neue nationale Seite von Euro-Umlaufmünzen	5
2023/C 123/06	Neue nationale Seite von Euro-Umlaufmünzen	6
2023/C 123/07	Neue nationale Seite von Euro-Umlaufmünzen	7

Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit

2023/C 123/08	Vernetzung von Organisationen, die in den Bereichen, auf die sich der Auftrag der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) erstreckt, tätig sind	8
---------------	--	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

Europäischer Datenschutzbeauftragter

2023/C 123/09	Zusammenfassung der Stellungnahme des Europäischen Datenschutzbeauftragten zu dem Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über europäische Bevölkerungs- und Wohnungsstatistiken (<i>Der vollständige Text dieser Stellungnahme ist in englischer, französischer und deutscher Sprache auf der Internetpräsenz des EDSB unter https://edps.europa.eu erhältlich</i>)	9
---------------	---	---

DEN EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSRAUM BETREFFENDE INFORMATIONEN

EFTA-Überwachungsbehörde

2023/C 123/10	Staatliche Beihilfen — Entscheidung, keine Einwände zu erheben	12
2023/C 123/11	Staatliche Beihilfen – Entscheidung, keine Einwände zu erheben	13
2023/C 123/12	Staatliche Beihilfen – Entscheidung, keine Einwände zu erheben	14

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2023/C 123/13	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11027 – HSBC / AXA / INTU MILTON KEYNES) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall (!)	15
---------------	---	----

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2023/C 123/14	Veröffentlichung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe im Spirituosensektor gemäß Artikel 8 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2021/1235 der Kommission	17
2023/C 123/15	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	32

(!) 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.10997 — NB / ARDIAN / MEDIOLANUM / NEOPHARMED)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 123/01)

Am 27. Februar 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 32023M10997 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Rücknahme der Anmeldung eines Zusammenschlusses**(Sache M.11085— FRASERS / GO SPORT)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2023/C 123/02)

Am 21. März 2023 ist die Anmeldung ⁽¹⁾ eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ („Fusionskontrollverordnung“) bei der Europäischen Kommission eingegangen.

Am 30. März 2023 unterrichtete der Anmelder die Kommission über die Rücknahme der Anmeldung.

⁽¹⁾ ABl. C 114 vom 29.3.2023, S. 8.

⁽²⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.11028 — THE HANWHA GROUP / DAEWOO SHIPBUILDING MARINE ENGINEERING)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2023/C 123/03)

Am 31. 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 32023M11028 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⁾

4. April 2023

(2023/C 123/04)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0901	CAD	Kanadischer Dollar	1,4641
JPY	Japanischer Yen	144,94	HKD	Hongkong-Dollar	8,5569
DKK	Dänische Krone	7,4513	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7336
GBP	Pfund Sterling	0,87333	SGD	Singapur-Dollar	1,4467
SEK	Schwedische Krone	11,2525	KRW	Südkoreanischer Won	1 434,69
CHF	Schweizer Franken	0,9954	ZAR	Südafrikanischer Rand	19,4414
ISK	Isländische Krone	149,30	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,5034
NOK	Norwegische Krone	11,2345	IDR	Indonesische Rupiah	16 251,48
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	4,8030
CZK	Tschechische Krone	23,418	PHP	Philippinischer Peso	59,436
HUF	Ungarischer Forint	376,83	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,6718	THB	Thailändischer Baht	37,314
RON	Rumänischer Leu	4,9330	BRL	Brasilianischer Real	5,5121
TRY	Türkische Lira	20,9609	MXN	Mexikanischer Peso	19,6561
AUD	Australischer Dollar	1,6154	INR	Indische Rupie	89,5900

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

Neue nationale Seite von Euro-Umlaufmünzen

(2023/C 123/05)



Nationale Seite der von Luxemburg neu ausgegebenen und für den Umlauf bestimmten 2-Euro-Gedenkmünze

Euro-Umlaufmünzen haben im gesamten Euro-Währungsgebiet den Status eines gesetzlichen Zahlungsmittels. Zur Information der Fachkreise und der breiten Öffentlichkeit veröffentlicht die Kommission eine Beschreibung der Gestaltungsmerkmale aller neuen Euro-Münzen ⁽¹⁾. Gemäß den Schlussfolgerungen des Rates vom 10. Februar 2009 ⁽²⁾ ist es den Mitgliedstaaten des Euro-Währungsgebiets sowie Ländern, die aufgrund eines Währungsabkommens mit der Europäischen Union Euro-Münzen ausgeben dürfen, unter bestimmten Bedingungen gestattet, für den Umlauf bestimmte Euro-Gedenkmünzen auszugeben. Dabei darf es sich ausschließlich um 2-Euro-Münzen handeln. Die Gedenkmünzen weisen die gleichen technischen Merkmale auf wie die üblichen 2-Euro-Münzen, tragen jedoch auf der nationalen Seite ein national oder europaweit besonders symbolträchtiges Gedenkmotiv.

Ausgabestaat: Luxemburg

Anlass: 175. Jahrestag des Bestehens der luxemburgischen Abgeordnetenversammlung

Beschreibung des Münzmotivs: Abgebildet ist linkerhand ein Porträt von Großherzog Henri und rechterhand das Gebäude der Abgeordnetenversammlung. Oberhalb bzw. rechts des Gebäudes erscheinen das Jahr „1848“ und die Aufschrift „Chambre des Députés“. Unten mittig stehen der Name des Ausgabestaates „LUXEMBOURG“ sowie das Ausgabejahr „2023“.

Auf dem äußeren Münzring sind die zwölf Sterne der Europaflagge dargestellt.

Geschätzte Prägeauflage: 500 000

Ausgabedatum: Februar 2023

⁽¹⁾ Zu den Gestaltungsmerkmalen der nationalen Seiten sämtlicher im Jahr 2002 ausgegebenen Euro-Münzen siehe ABL C 373 vom 28.12.2001, S. 1.

⁽²⁾ Siehe Schlussfolgerungen des Rates „Wirtschaft und Finanzen“ vom 10. Februar 2009 und Empfehlung der Kommission vom 19. Dezember 2008 zu gemeinsamen Leitlinien für die nationalen Seiten und die Ausgabe von für den Umlauf bestimmten Euro-Münzen (ABL L 9 vom 14.1.2009, S. 52).

Neue nationale Seite von Euro-Umlaufmünzen

(2023/C 123/06)



Nationale Seite der von Deutschland neu ausgegebenen und für den Umlauf bestimmten 2-Euro-Gedenkmünze

Euro-Umlaufmünzen haben im gesamten Euro-Währungsgebiet den Status eines gesetzlichen Zahlungsmittels. Zur Information der Fachkreise und der breiten Öffentlichkeit veröffentlicht die Kommission eine Beschreibung der Gestaltungsmerkmale aller neuen Euro-Münzen⁽¹⁾. Gemäß den Schlussfolgerungen des Rates vom 10. Februar 2009⁽²⁾ ist es den Mitgliedstaaten des Euro-Währungsgebiets sowie Ländern, die aufgrund eines Währungsabkommens mit der Europäischen Union Euro-Münzen ausgeben dürfen, unter bestimmten Bedingungen gestattet, für den Umlauf bestimmte Euro-Gedenkmünzen auszugeben. Dabei darf es sich ausschließlich um 2-Euro-Münzen handeln. Die Gedenkmünzen weisen die gleichen technischen Merkmale auf wie die üblichen 2-Euro-Münzen, tragen jedoch auf der nationalen Seite ein national oder europaweit besonders symbolträchtiges Gedenkmotiv.

Ausgabestaat: Deutschland

Anlass: Bundesländer-Serie – Hamburg

Beschreibung des Münzmotivs: Das Münzmotiv zeigt das Konzerthaus Elbphilharmonie, Hamburgs jüngstes Wahrzeichen. Die eindrucksvolle und detaillierte Darstellung des Konzertgebäudes vor dem Hintergrund der maritimen Stadtlandschaft repräsentiert das Bundesland Hamburg außerordentlich treffend. Die linke Hälfte des Münzinners enthält den deutschen Ländercode „D“, die Jahreszahl „2023“ und das Münzzeichen der jeweiligen Prägeanstalt („A“, „D“, „F“, „G“ oder „J“). Die rechte Hälfte zeigt die Initialen des Künstlers, im unteren Teil ist die Inschrift „HAMBURG“ zu lesen.

Auf dem äußeren Münzring sind die zwölf Sterne der Europaflagge dargestellt.

Geschätzte Prägeauflage: 30 000 000

Ausgabedatum: Januar 2023

⁽¹⁾ Zu den Gestaltungsmerkmalen der nationalen Seiten sämtlicher im Jahr 2002 ausgegebenen Euro-Münzen siehe ABl. C 373 vom 28.12.2001, S. 1.

⁽²⁾ Siehe Schlussfolgerungen des Rates „Wirtschaft und Finanzen“ vom 10. Februar 2009 und Empfehlung der Kommission vom 19. Dezember 2008 zu gemeinsamen Leitlinien für die nationalen Seiten und die Ausgabe von für den Umlauf bestimmten Euro-Münzen (ABl. L 9 vom 14.1.2009, S. 52).

Neue nationale Seite von Euro-Umlaufmünzen

(2023/C 123/07)

*Nationale Seite der von Deutschland neu ausgegebenen und für den Umlauf bestimmten 2-Euro-Gedenkmünze*

Euro-Umlaufmünzen haben im gesamten Euro-Währungsgebiet den Status eines gesetzlichen Zahlungsmittels. Zur Information der Fachkreise und der breiten Öffentlichkeit veröffentlicht die Kommission eine Beschreibung der Gestaltungsmerkmale aller neuen Euro-Münzen ⁽¹⁾. Gemäß den Schlussfolgerungen des Rates vom 10. Februar 2009 ⁽²⁾ ist es den Mitgliedstaaten des Euro-Währungsgebiets sowie Ländern, die aufgrund eines Währungsabkommens mit der Europäischen Union Euro-Münzen ausgeben dürfen, unter bestimmten Bedingungen gestattet, für den Umlauf bestimmte Euro-Gedenkmünzen auszugeben. Dabei darf es sich ausschließlich um 2-Euro-Münzen handeln. Die Gedenkmünzen weisen die gleichen technischen Merkmale auf wie die üblichen 2-Euro-Münzen, tragen jedoch auf der nationalen Seite ein national oder europaweit besonders symbolträchtiges Gedenkmotiv.

Ausgabestaat: Deutschland

Anlass: 1275. Jahrestag der Geburt Karls des Großen (748–814), König über das Frankenreich und römischer Kaiser

Beschreibung des Münzmotivs: Das Münzmotiv kombiniert zwei zeitgenössische Elemente: das persönliche Monogramm Karls des Großen und das Oktogon des Aachener Doms. Die beiden Komponenten sind geschickt zu einem einzigartigen Kunstwerk verknüpft. Das Motiv besticht durch die Dynamik seiner plastischen Gestaltung. Insgesamt würdigt es auf innovative Weise eine herausragende Persönlichkeit der europäischen Geschichte. Das Münzinnere enthält außerdem in der oberen Hälfte die Inschrift „KARL DER GROßE“ und in der unteren Hälfte das Ausgabejahr „2023“, die Jahresdaten „748–814“, den deutschen Ländercode „D“, das Münzzeichen der jeweiligen Prägeanstalt („A“, „D“, „F“, „G“ oder „J“) und die Initialen des Künstlers („TW“).

Auf dem äußeren Münzring sind die zwölf Sterne der Europaflagge dargestellt.

Geschätzte Prägeauflage: 20 000 000

Ausgabedatum: März 2023

⁽¹⁾ Zu den Gestaltungsmerkmalen der nationalen Seiten sämtlicher im Jahr 2002 ausgegebenen Euro-Münzen siehe ABl. C 373 vom 28.12.2001, S. 1.

⁽²⁾ Siehe Schlussfolgerungen des Rates „Wirtschaft und Finanzen“ vom 10. Februar 2009 und Empfehlung der Kommission vom 19. Dezember 2008 zu gemeinsamen Leitlinien für die nationalen Seiten und die Ausgabe von für den Umlauf bestimmten Euro-Münzen (ABl. L 9 vom 14.1.2009, S. 52).

EUROPÄISCHE BEHÖRDE FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT

Vernetzung von Organisationen, die in den Bereichen, auf die sich der Auftrag der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) erstreckt, tätig sind

(2023/C 123/08)

Artikel 36 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 ⁽¹⁾ schreibt Folgendes vor: „Auf Vorschlag des Geschäftsführenden Direktors erstellt der Verwaltungsrat (der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit) ein zu veröffentlichendes Verzeichnis der von den Mitgliedstaaten benannten zuständigen Organisationen, die die Behörde einzeln oder im Rahmen von Netzen bei der Erfüllung ihres Auftrags unterstützen können.“

Das Verzeichnis wurde vom Verwaltungsrat der EFSA erstmals am 19. Dezember 2006 erstellt; seitdem wird es

- i. auf Vorschlag des Geschäftsführenden Direktors der EFSA regelmäßig aktualisiert. Berücksichtigt werden dabei die vorgenommenen Überprüfungen bzw. die von den Mitgliedstaaten vorgelegten neuen Benennungsvorschläge (gemäß Artikel 2 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 2230/2004 der Kommission ⁽²⁾); und
- ii. auf der Website der EFSA veröffentlicht; die Website enthält das jeweils aktuelle Verzeichnis der zuständigen Organisationen.

Die betreffenden Angaben sind auf der Website der EFSA unter folgenden Links abrufbar:

- i. das vom Verwaltungsrat der EFSA erstellte aktuelle Verzeichnis der zuständigen Organisationen unter 23. März 2023 – [<https://www.efsa.europa.eu/de/events/94th-management-board-web-meeting>]; und
- ii. das aktuelle Verzeichnis der zuständigen Organisationen – <http://www.efsa.europa.eu/de/partnersnetworks/scorg>.

Diese Mitteilung und insbesondere die Links zu den angegebenen Webseiten werden von der EFSA laufend aktualisiert.

Nähere Auskünfte erhalten Sie unter folgender E-Mail-Adresse: Cooperation.Article36@efsa.europa.eu

⁽¹⁾ Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1-24).

⁽²⁾ Verordnung (EG) Nr. 2230/2004 der Kommission vom 23. Dezember 2004 zur Festlegung der Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend das Netz der Organisationen, die in Bereichen tätig sind, auf die sich der Auftrag der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit erstreckt (ABl. L 379 vom 24.12.2004, S. 64), in der zuletzt geänderten Fassung.

EUROPÄISCHER DATENSCHUTZBEAUFTRAGTER

Zusammenfassung der Stellungnahme des Europäischen Datenschutzbeauftragten zu dem Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über europäische Bevölkerungs- und Wohnungsstatistiken

(2023/C 123/09)

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

Am 20. Januar 2023 legte die Europäische Kommission einen Vorschlag des Europäischen Parlaments und des Rates über europäische Bevölkerungs- und Wohnungsstatistiken zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 862/2007 und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 763/2008 und (EU) Nr. 1260/2013 ⁽¹⁾ vor.

Der Vorschlag enthält Bestimmungen, die den Zugang zu verfügbaren Datenquellen erleichtern sollen, um die Produktionsverfahren und die allgemeine Qualität der Sozialstatistiken zu verbessern. In diesem Zusammenhang ist der EDSB der Auffassung, dass in den Erwägungsgründen des Vorschlags ausdrücklich auf die Einhaltung der Garantien in Bezug auf die Verarbeitung zu statistischen Zwecken gemäß Artikel 89 DSGVO ⁽²⁾ und Artikel 13 EU-DSVO ⁽³⁾ hingewiesen werden sollte. Darüber hinaus sollte in dem Vorschlag klargestellt werden, dass grundsätzlich nur anonymisierte oder pseudonymisierte Daten für statistische Zwecke verwendet und weitergegeben werden.

Hochwertige Statistiken sind erforderlich, um die Gestaltung, Umsetzung und Bewertung der politischen Maßnahmen der Union, einschließlich der Grundrechtspolitik, zu unterstützen. Der EDSB erkennt auch an, dass neue innovative Ansätze vielversprechend für Statistik und Forschung sein können. Der EDSB hat jedoch ernsthafte Bedenken in Bezug auf den Hinweis, dass Informationen über bestimmte Personen aus jeder Quelle bezogen werden können, einschließlich digitaler Spuren bezüglich bestimmter Personen. Der EDSB ist daher der Auffassung, dass der letzte Satz von Artikel 2 Absatz 3 des Vorschlags, der sich auf die Verwendung jeder geeigneten Quelle oder Kombination von Quellen bezieht, einschließlich digitaler Spuren bezüglich der Person, gestrichen werden sollte.

Darüber hinaus ist der EDSB der Auffassung, dass weitere Klarstellungen zu den Quellen und Kategorien von Daten erforderlich sind, auf die die Mitgliedstaaten und die Kommission (Eurostat) zugreifen und die sie verwenden werden, insbesondere in Bezug auf Verwaltungsdatenquellen und in privatem Besitz befindliche Daten. Daten im Privatbesitz können vielfältig sein, da sie eine große Menge an Daten umfassen, die sich im Besitz von Unternehmen befinden, einschließlich Daten, die über Mobiltelefonaufzeichnungen, Standortdaten, Daten aus sozialen Medien, aber auch über das Internet der Dinge und die Bereitstellung digitaler Dienste erhoben werden. Der EDSB ist der Auffassung, dass die Erhebung personenbezogener Daten aus solchen Quellen in Anbetracht der potenziellen Risiken für die Rechte und Freiheiten der betroffenen Personen möglicherweise nicht in einem angemessenen Verhältnis zu den verfolgten Zielen steht. Da mit dem Vorschlag eine Rechtsgrundlage für die Verarbeitung personenbezogener Daten durch die Mitgliedstaaten oder die Kommission geschaffen werden soll, ist es erforderlich, einen klaren und umfassenden Überblick über die Kategorien personenbezogener Daten zu geben, die im Rahmen des Vorschlags verarbeitet werden dürfen, wobei den Anforderungen der Notwendigkeit und Verhältnismäßigkeit Rechnung zu tragen ist. Darüber hinaus sollten die Quellen, aus denen die Kategorien personenbezogener Daten bezogen werden dürfen, im Vorschlag selbst eindeutig festgelegt werden.

Im Hinblick auf die Erhebung von Statistiken von den IT-Großsystemen im Raum der Freiheit, der Sicherheit und des Rechts sollte Artikel 10 des Vorschlags nach Auffassung des EDSB geändert werden. Insbesondere sollte in dem Vorschlag klargestellt werden, dass Statistiken für IT-Großsysteme (ausschließlich) aus dem zentralen Speicher für Berichte und Statistiken (Central Repository for Reporting and Statistics – CRRS) erhoben werden. Für den Fall, dass die Kommission bis zur vollständigen Inbetriebnahme des CRRS Übergangsmaßnahmen vorsehen möchte, sollten spezifische Übergangsmaßnahmen eingeführt werden.

⁽¹⁾ COM/2023/31 final.

⁽²⁾ Verordnung (EU) 2016/679 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. April 2016 zum Schutz natürlicher Personen bei der Verarbeitung personenbezogener Daten, zum freien Datenverkehr und zur Aufhebung der Richtlinie 95/46/EG (Datenschutz-Grundverordnung) (ABl. L 119 vom 4.5.2016, S. 1).

⁽³⁾ Verordnung (EU) 2018/1725 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Oktober 2018 zum Schutz natürlicher Personen bei der Verarbeitung personenbezogener Daten durch die Organe, Einrichtungen und sonstigen Stellen der Union, zum freien Datenverkehr und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 45/2001 und des Beschlusses Nr. 1247/2002/EG (ABl. L 295 vom 21.11.2018, S. 39).

Der EDSB begrüßt, dass der Vorschlag die Erprobung und den Einsatz von Technologien zur Verbesserung des Datenschutzes vorsieht, mit denen die eingebaute Datenminimierung umgesetzt wird. Der EDSB ist sich des Potenzials von Technologien zur Verbesserung des Datenschutzes als Voraussetzung für die gemeinsamen Datennutzung bewusst, die sowohl datenschutzfreundlich als auch sozial von Nutzen ist und den Einsatz von Technologien zur Verbesserung des Datenschutzes in diesem Zusammenhang uneingeschränkt unterstützt. Gleichzeitig erinnert der EDSB daran, dass jeder Austausch personenbezogener Daten auf jeden Fall mit allen einschlägigen Bestimmungen der DSGVO und der EU-DSVO, einschließlich Artikel 89 Absatz 1 DSGVO und Artikel 13 EU-DSVO, im Einklang stehen muss.

Schließlich stellt der EDSB in Bezug auf die Einrichtung einer sicheren Infrastruktur zur Erleichterung einer solchen gemeinsamen Datennutzung fest, dass in dem Vorschlag die Aufgaben und Zuständigkeiten der Kommission (Eurostat) und der zuständigen nationalen Behörden im Sinne des Datenschutzrechts nicht festgelegt sind. Zwar können detaillierte Vorkehrungen zur Gewährleistung der Einhaltung der Datenschutzanforderungen im Wege eines Durchführungsrechtsakts getroffen werden, doch ist der EDSB der Auffassung, dass die Aufgaben der verschiedenen beteiligten Akteure als Verantwortliche, gemeinsam Verantwortliche oder Auftragsverarbeiter im verfügbaren Teil des Vorschlags eindeutig festgelegt werden.

1. EINLEITUNG

1. Am 20. Januar 2023 legte die Europäische Kommission („Kommission“) einen Vorschlag über europäische Bevölkerungs- und Wohnungsstatistiken zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 862/2007 ⁽⁴⁾ und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 763/2008 ⁽⁵⁾ und (EU) Nr. 1260/2013 ⁽⁶⁾ („Vorschlag“) vor.
2. Ziel des Vorschlags ist es, den Zugang zu verfügbaren Datenquellen zu erleichtern, um die Produktionsverfahren und die allgemeine Qualität der Sozialstatistiken zu verbessern. Er enthält ferner Bestimmungen zur Stärkung der Verbindungen zwischen allen auf Personen und Haushalten basierenden EU-Sozialstatistiken und ihrer allgemeinen Kohärenz sowie Bestimmungen zur Entwicklung einer harmonisierten Definition der Bevölkerung auf der Grundlage solider statistischer Konzepte für alle Produkte. Darüber hinaus enthält der Vorschlag Bestimmungen zur stärkeren Angleichung der Bevölkerungsstatistik und der internationalen Wanderungsstatistik an die Statistiken über administrative und gerichtliche Ereignisse im Zusammenhang mit Asyl, legaler und irregulärer Migration gemäß den Artikeln 4, 5, 6 und 7 der Verordnung (EG) Nr. 862/2007 ⁽⁷⁾.
3. Mit der vorliegenden Stellungnahme des EDSB wird das Konsultationsersuchen der Kommission vom 20. Januar 2023 gemäß Artikel 42 Absatz 1 EU-DSVO beantwortet. Der EDSB begrüßt, dass in Erwägungsgrund 40 des Vorschlags auf diese Konsultation verwiesen wird.

5. SCHLUSSFOGERUNGEN

Vor diesem Hintergrund spricht der EDSB folgende Empfehlungen aus:

- (1) Aufnahme eines Verweises auf die Einhaltung der Garantien für die Verarbeitung zu statistischen Zwecken gemäß Artikel 89 DSGVO und Artikel 13 EU-DSVO in einen Erwägungsgrund des Vorschlags;
- (2) Klarstellung im Vorschlag, dass grundsätzlich nur anonymisierte oder pseudonymisierte Daten für statistische Zwecke verwendet und weitergegeben werden;
- (3) Streichung des letzten Satzes von Artikel 2 Absatz 3 des Vorschlags, der sich auf die Verwendung jeder Quelle oder Kombination von Quellen bezieht, einschließlich digitaler Spuren bezüglich der Person;
- (4) da mit dem Vorschlag eine Rechtsgrundlage für die Verarbeitung personenbezogener Daten geschaffen werden soll, Bereitstellung eines klaren und umfassenden Überblicks über die Kategorien personenbezogener Daten, die verarbeitet werden dürfen, sowie über die Quellen, aus denen diese Kategorien von Daten bezogen werden können;

⁽⁴⁾ Verordnung (EG) Nr. 862/2007 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. Juli 2007 zu Gemeinschaftsstatistiken über Wanderung und internationalen Schutz und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 311/76 des Rates über die Erstellung von Statistiken über ausländische Arbeitnehmer (ABl. L 199 vom 31.7.2007, S. 23).

⁽⁵⁾ Verordnung (EG) Nr. 763/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. Juli 2008 über Volks- und Wohnungszählungen (ABl. L 218 vom 13.8.2008, S. 14).

⁽⁶⁾ Verordnung (EU) Nr. 1260/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. November 2013 über europäische demografische Statistiken (ABl. L 330 vom 10.12.2013, S. 39).

⁽⁷⁾ COM(2023) 31 final, S. 3.

- (5) Änderung von Artikel 10 des Vorschlags und Klarstellung, dass Statistiken für IT-Großsysteme ausschließlich aus dem zentralen Speicher für Berichte und Statistiken zu erheben sind, der mit den einschlägigen Instrumenten eingerichtet wurde. Für den Fall, dass die Kommission bis zur vollständigen Inbetriebnahme des CRRS Übergangsmaßnahmen vorsehen möchte, sollten spezifische Übergangsmaßnahmen eingeführt werden;
- (6) Festlegung der datenschutzrechtlichen Aufgaben der Kommission und der Mitgliedstaaten in Bezug auf die sichere Infrastruktur, die gemäß Artikel 13 Absatz 2 des Vorschlags einzurichten ist.

Brüssel, den 16. März 2023

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

DEN EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSRAUM BETREFFENDE INFORMATIONEN

EFTA-ÜBERWACHUNGSBEHÖRDE

Staatliche Beihilfen — Entscheidung, keine Einwände zu erheben

(2023/C 123/10)

Die EFTA-Überwachungsbehörde erhebt keine Einwände gegen folgende Beihilfemaßnahme:

Tag des Erlasses der Entscheidung	7. Dezember 2022
Nummer der Beihilfesache	89612
Nummer der Entscheidung	224/22/COL
EFTA-Staat	Norwegen
Titel (und/oder Name des Beihilfeempfängers)	Befristeter Krisenrahmen – Änderung der Zuschussregelung im Zusammenhang mit dem außergewöhnlich starken Anstieg der Energiepreise
Rechtsgrundlage	Parlamentarischer Beschluss zur Genehmigung der Maßnahme und ihrer Mittelausstattung gemäß <i>Innst. 34 S (2022-2023)</i> sowie der Verordnung über ihre Verwaltung, die vom Klima- und Umweltministerium angenommen werden soll
Art der Maßnahme	Regelung
Ziel	Unterstützung von Unternehmen bei der Anpassung an höhere Energiekosten, Schaffung von Anreizen für Investitionen in Energiesparmaßnahmen und die Energieerzeugung
Form der Beihilfe	Zuschüsse
Mittelausstattung	2,8 Mrd. NOK
Beihilfeintensität	Bis zu 50 %
Laufzeit	1. Oktober 2022 bis 31. Dezember 2023
Wirtschaftszweige	Alle Sektoren mit Ausnahme von Erdölförderung und energieintensiven Industrien sowie von Unternehmen, die unter die Codes SN 2007 35.1 und 35.3 fallen
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Enova SF Postanschrift: Postboks 5700 Torgarden 7437 Trondheim NORWAY

Die um vertrauliche Passagen bereinigte rechtsverbindliche Sprachfassung der Entscheidung befindet sich auf folgender Website der EFTA-Überwachungsbehörde: <http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

Staatliche Beihilfen – Entscheidung, keine Einwände zu erheben

(2023/C 123/11)

Die EFTA-Überwachungsbehörde erhebt keine Einwände gegen folgende Beihilfemaßnahme:

Tag des Erlasses der Entscheidung	7. Dezember 2022
Nummer der Beihilfesache	89590
Nummer der Entscheidung	219/22/COL
EFTA-Staat	Norwegen
Titel (und/oder Name des Beihilfeempfängers)	Verlängerung und Änderung der norwegischen Innovations- und Entwicklungsregelung für Nachrichten- und Informationsmedien
Rechtsgrundlage	Geänderte Verordnung über Innovation und Entwicklungsbeihilfen für Nachrichten- und Informationsmedien
Art der Maßnahme	Regelung
Ziel	Förderung der Entwicklung redaktioneller Inhalte und der Entwicklung oder Umsetzung neuer Lösungen für die Produktion, Veröffentlichung oder Verbreitung redaktioneller Inhalte, einschließlich Projekten mit dem Ziel, den Konsum solcher Inhalte in der Bevölkerung im Allgemeinen oder bei bestimmten Bevölkerungsgruppen zu steigern
Form der Beihilfe	Zuschuss
Mittelausstattung	30 Mio. NOK
Beihilfeintensität	40 % (75 % für kleine lokale Nachrichten- und Informationsmedien)
Laufzeit	1. Januar 2023 bis 31. Dezember 2028
Wirtschaftszweige	Folgende NACE-Gruppen/-Klassen: J58.1 – Verlegen von Büchern und Zeitschriften; sonstiges Verlagswesen (ohne Software) J58.13 – Veröffentlichung von Zeitungen J60.1 – Hörfunkveranstalter J60.2 – Fernsehveranstalter J63.99 – Erbringung von sonstigen Informationsdienstleistungen a. n. g.
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Medietilsynet [norwegische Medienbehörde], Nygata 4 1607 Fredrikstad NORWEGEN

Die um vertrauliche Passagen bereinigte rechtsverbindliche Sprachfassung der Entscheidung befindet sich auf folgender Website der EFTA-Überwachungsbehörde:

<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

Staatliche Beihilfen – Entscheidung, keine Einwände zu erheben

(2023/C 123/12)

Die EFTA-Überwachungsbehörde erhebt keine Einwände gegen folgende Beihilfemaßnahme:

Tag des Erlasses der Entscheidung	7. Dezember 2022
Nummer der Beihilfesache	89585
Nummer der Entscheidung	220/22/COL
EFTA-Staat	Norwegen
Titel (und/oder Name des Beihilfeempfängers)	Förderregelung für Nachrichten- und Informationsmedien (Produktion) 2023-2029
Rechtsgrundlage	Gesetz Nr. 153 vom 18. Dezember 2020 über die wirtschaftliche Unterstützung der Medien und eine neue Verordnung über die Zuschussregelung für Nachrichten- und Informationsmedien (Produktion)
Art der Maßnahme	Regelung
Ziel	Mediendiversität und -pluralität
Form der Beihilfe	Zuschuss
Mittelausstattung	400 Mio. NOK jährlich
Laufzeit	1. Januar 2023 – 31. Dezember 2028
Wirtschaftszweige	Folgende NACE-Klasse: J58.13 – Verlegen von Zeitungen.
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Medietilsynet [norwegische Medienbehörde] Nygata 4 NO-1607 Fredrikstad NORWEGEN

Die um vertrauliche Passagen bereinigte rechtsverbindliche Sprachfassung der Entscheidung befindet sich auf folgender Website der EFTA-Überwachungsbehörde:

<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.11027 – HSBC / AXA / INTU MILTON KEYNES)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 123/13)

1. Am 28. 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:

- HSBC Bank plc („HSBC“, Vereinigtes Königreich),
- AXA S.A. („AXA“, Frankreich),
- intu Milton Keynes Limited („intu MK“, Vereinigtes Königreich), kontrolliert von intu Shopping Centres plc (unter Insolvenzverwaltung, „ISC“).

AXA und HSBC werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über die Gesamtheit von intu MK übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- HSBC, Teil der weltweit tätigen HSBC-Gruppe, ist ein Bank- und Finanzdienstleistungsunternehmen.
- AXA ist eine international agierende Versicherungsgruppe, deren Geschäftstätigkeit die Bereiche Lebens- und Krankenversicherung sowie weitere Versicherungsformen und Vermögensverwaltung umfasst.
- intu MK verwaltet das in seinem Eigentum stehende Einkaufszentrum Midsummer Place in Milton Keynes, Vereinigtes Königreich. intu MK wird nur im Vereinigten Königreich tätig sein, nicht aber im EWR.

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

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

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

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

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

M.11027 – HSBC / AXA / INTU MILTON KEYNES

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

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe im Spirituosensektor gemäß Artikel 8 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2021/1235 der Kommission

(2023/C 123/14)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 8 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2021/1235 der Kommission ⁽¹⁾.

„Eau-de-vie de Cognac / Eau-de-vie des Charentes / Cognac“

EU-Nr.: PGI-FR-02043-AM01

Datum der Mitteilung: 10.1.2023

1. Änderung

1.1. Erläuterung, warum die Änderung(en) unter die Definition des Begriffs „Standardänderung“ gemäß Artikel 31 der Verordnung (EU) 2019/787 fällt/fallen

Die vorgenommenen Änderungen bringen keine Änderung der Bezeichnung mit sich, betreffen nicht die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung oder die Kategorie der Spirituose, bergen nicht die Gefahr, dass dadurch die Qualität, das Ansehen oder sonstige Eigenschaften dieser Spirituose verloren gehen, und haben keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge.

1.2. Beschreibung und Begründung der Änderung

1. Verweis auf die Verordnung
Beschreibung

Der Verweis auf die Verordnung (EG) Nr. 110/2008 wurde durch den Verweis auf die Verordnung (EU) 2019/787 ersetzt.

Zusammenfassung der Gründe, die die Änderung erforderlich machen

Die Verordnung hat sich geändert.

Die Änderung berührt nicht das Einzige Dokument.

2. Geografisches Gebiet

Beschreibung

Die Beschreibung des geografischen Gebiets erfolgt nun anhand von Gemeinden, statt wie bisher anhand von Kantonen (die sich im Laufe der Zeit ändern können). Diese Aktualisierung ist lediglich redaktioneller Art und hat keine Änderung des Erzeugungsgebiets zur Folge.

Zusammenfassung der Gründe, die die Änderung erforderlich machen

Diese Änderung wurde vorgenommen, da die Beschreibung des geografischen Gebiets anhand von Gemeinden weniger änderungsanfällig ist.

Die Änderung berührt das Einzige Dokument.

3. Agrarumweltmaßnahmen

Beschreibung

Es wurden Agrarumweltmaßnahmen hinzugefügt:

Die vollständige chemische Unkrautbeseitigung auf den Parzellen ist untersagt.

⁽¹⁾ ABl. L 270 vom 29.7.2021, S. 1.

Angelegte oder spontan gewachsene Vegetation zwischen den Rebzeilen wird mit mechanischen oder physischen Mitteln kontrolliert.

Die chemische Unkrautbeseitigung auf den Vorgewenden ist untersagt.

Zusammenfassung der Gründe, die die Änderung erforderlich machen

Die Schutz- und Verwaltungsvereinigung (Organisme de Défense et Gestion – ODG) hat entsprechend den gesellschaftlichen Erwartungen nach verstärktem Umweltschutz diese Agrarumweltmaßnahmen eingeführt, um den Einsatz chemischer Herbizide zu begrenzen und die biologische Vielfalt auf den Parzellen zu verbessern.

Die Änderung berührt das Einzige Dokument.

4. Übergangsmaßnahmen

Beschreibung

Die ausgelassenen Übergangsmaßnahmen wurden gestrichen.

Zusammenfassung der Gründe, die die Änderung erforderlich machen

Redaktionelle Änderung

Die Änderung berührt nicht das Einzige Dokument.

5. Verweis auf nationale Rechtsvorschriften

Beschreibung

Die folgenden überholten Rechtsakte wurden gestrichen:

— Loi du 20 février 1928 tendant à réglementer le mot „fine“ dans le commerce des eaux-de-vie (Gesetz vom 20. Februar 1928 zur Regelung des Begriffs „fine“ im Handel mit Branntwein),

— Loi du 4 juillet 1934 tendant à assurer la protection des appellations d'origine „Cognac“ et „Armagnac“ (Gesetz vom 4. Juli 1934 zur Gewährleistung des Schutzes der Ursprungsbezeichnungen „Cognac“ und „Armagnac“).

Ein Verweis auf das Dekret vom 16. Dezember 2016 über die Kennzeichnung von Spirituosen, ihre Zusammensetzung und die Bedingungen für ihre Herstellung wurde hinzugefügt.

Zusammenfassung der Gründe, die die Änderung erforderlich machen

Anpassung an einen geänderten Rechtsrahmen

Die Änderung berührt nicht das Einzige Dokument.

6. Alterung

Beschreibung

Eine Alterungskategorie wurde hinzugefügt: „XXO“ bzw. „Extra Extra Old“ für mindestens 14 Jahre alte Branntweine.

Diese Hinzufügung zieht eine Änderung der Kennzeichnungsvorschriften nach sich.

Zusammenfassung der Gründe, die die Änderung erforderlich machen

Die Einführung der Kategorie XXO für Branntweine, die älter als 14 Jahre sind, spiegelt eine logische Segmentierung des Cognac-Marktes infolge der kontinuierlichen Zunahme des Premium-Segments wider.

Die Änderung berührt das Einzige Dokument.

7. Klimareserve (réserve climatique)

Beschreibung

Die Produktspezifikation wurde geändert, um den Begriff der individuellen Klimareserve zu definieren und deren Verwaltung und Überwachung zu regeln.

Diese Änderung führt auch zu einer Änderung bezüglich der verpflichtenden Erklärungen.

Für diese Reserve gilt der Grundsatz, dass Alkohol spätestens einen Monat nach Abschluss der Destillation zur Reifung eingelagert wird, nicht.

Zusammenfassung der Gründe, die die Änderung erforderlich machen

Die individuelle Klimareserve ist eine branchenweite Reserve zum Aufbau eines Alkoholvorrats, der im Falle von Wetterunbilden, die in den letzten Jahren immer häufiger aufgetreten sind, verwendet werden kann.

Die Änderung berührt nicht das Einzige Dokument.

8. Alkoholgehalt

Beschreibung

Der höchstzulässige Alkoholgehalt von Branntwein nach der Destillation wurde von 72,4 % auf 73,7 % erhöht.

Zusammenfassung der Gründe, die die Änderung erforderlich machen

Diese Änderung erfolgt vor dem Hintergrund eines klimabedingten Temperaturanstiegs, der einen höheren Alkoholgehalt der Weine zur Folge hat.

Die Änderung berührt das Einzige Dokument.

9. Wichtigste zu kontrollierende Punkte

Beschreibung

Die wichtigsten zu kontrollierenden Punkte wurden infolge der Änderungen bezüglich der Klimareserve harmonisiert.

Zusammenfassung der Gründe, die die Änderung erforderlich machen

Redaktionelle Änderung

Die Änderung berührt nicht das Einzige Dokument.

2. **Einziges Dokument**

2.1. *Name(n)*

„Eau-de-vie de Cognac / Eau-de-vie des Charentes / Cognac“

2.2. *Kategorie(n) der Spirituose*

4. Branntwein

2.3. *Land des Antragstellers*

Frankreich

2.4. *Sprache des Antrags*

Französisch

2.5. *Beschreibung der Spirituose*

Physikalische, chemische und organoleptische sowie besondere Merkmale des Erzeugnisses im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie

1. Physikalische und chemische Merkmale:

Die Branntweine müssen zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens für Verbraucher einen Mindestalkoholgehalt von 40 % vol, einen Mindestgehalt an flüchtigen Bestandteilen von 200 g/hl r. A. und einen Höchstgehalt an Methanol von weniger als 100 g/hl r. A. aufweisen.

Ihre Farbe entspricht einer Extinktion von mindestens 0,1 bei einer Wellenlänge von 420 nm und einer Schichtdicke von 10 mm.

2. Organoleptische Merkmale:

Die Cognac-Branntweine zeichnen sich durch eine besondere Ausgewogenheit und ein typisches Aroma aus. Ihr sensorisches Profil, das sich durch Komplexität und Finesse auszeichnet, verändert sich im Laufe der Alterung.

Die jüngeren Branntweine weisen blumige und fruchtige Noten – Wein- oder Akazienblüten, Traube, Birne oder bestimmte exotische Früchte – auf. Der Kontakt mit Eichenholz verleiht ihnen charakteristische Noten wie Vanille, Kokosnuss oder Röstnuancen.

Im Laufe der Alterung wird auch ihr Aromaprofil immer reichhaltiger und komplexer und umfasst unter anderem Noten von kandierten Früchten, Gewürzen, Holz, Tabak oder Trockenfrüchten. Diese Noten bilden zusammen ein komplexes und spezifisches Aromaprofil, das in der Literatur als „Rancio charentais“ (FLANZY, 1998) beschrieben wird.

Diese aromatische Entwicklung geht mit einer geschmacklichen Veränderung einher. Sie äußert sich in einem weicheren Mundgefühl, der Entwicklung einer charakteristischen Rundheit und Fülle sowie einem deutlich längeren aromatischen Nachhall.

Zwischen den verschiedenen Lagen (cru) sind gewisse Nuancen festzustellen, die als Grundlage für die von Henri Coquand Ende des 19. Jahrhunderts festgelegte Abgrenzung dienen.

- Die Grande Champagne bringt Branntweine von großer Finesse und Eleganz hervor, die sich durch besondere Länge und ein vorwiegend blumiges Bouquet auszeichnen. Die langsame Reifung dieser Branntweine erfordert eine lange Alterung in Eichenfässern, um die volle Reife zu erlangen.
- Die Branntweine aus der Petite Champagne weisen im Wesentlichen dieselben Eigenschaften auf wie die aus der Grande Champagne, erlangen ihre optimale Qualität jedoch nach einer kürzeren Reifezeit.
- Die organoleptischen Eigenschaften von Cognac-Branntweinen mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Fine Champagne“ sind auf den Verschnitt von Branntwein aus der Grande Champagne (Anteil von mindestens 50 %) und der Petite Champagne zurückzuführen.
- Die Rebflächen der Lage Borderies bringen runde, bouquetreiche und weiche Branntweine hervor, die sich durch Veilchennoten auszeichnen. Sie haben den Ruf, ihre optimale Qualität nach einer kürzeren Reifezeit zu erlangen als die Branntweine aus der Grande Champagne und der Petite Champagne.
- Die Lage Fins Bois, die die größte Rebfläche darstellt, bringt runde, geschmeidige Branntweine hervor, die relativ schnell altern und deren fruchtiges Bouquet an gepresste Trauben erinnert.
- Die Bois-Lagen (Bons Bois, Bois Ordinaires oder Bois à Terroirs) bringen Branntweine mit fruchtigen Aromen hervor, die schnell altern.

Auch die Farbe der Branntweine verändert sich im Laufe der Reifezeit. Ausgehend von einem blassen Gelb intensiviert sich die Farbe allmählich und nimmt zunächst goldgelbe und bei den ältesten Branntweinen auch Bernstein- und Mahagonitöne an.

Physikalische, chemische und organoleptische sowie besondere Merkmale des Erzeugnisses im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie

„Esprit de Cognac“ weist einen Alkoholgehalt von mindestens 80 % vol und höchstens 85 % vol auf.

2.6. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Um für die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Cognac“, „Eau-de-vie de Cognac“ oder „Eau-de-vie des Charentes“ infrage zu kommen, müssen sämtliche Erzeugungsschritte in dem ursprünglich im Dekret vom 1. Mai 1909 (später geänderte Fassung) abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, das das Gebiet der folgenden Gemeinden nach Maßgabe des amtlichen Gemeindegrenzen vom 1. Januar 2020 umfasst:

Departement Charente, Gemeinden:

Agris, Aigre, Ambéac, Ambleville, Anais, Angeac-Champagne, Angeac-Charente, Angeduc, Angoulême, Ars, Asnières-sur-Nouère, Aubeterre-sur-Dronne, Aunac-sur-Charente, Aussac-Vadalle, Baignes-Sainte-Radegonde, Balzac, Barbezières, Barbezieux-Saint-Hilaire, Bardenac, Barret, Bassac, Bazac, Bécheresse, Bellevigne, Bellon, Berneuil, Bessac, Bessé, Birac, Blanzaguet-Saint-Cybard, Boisbreteau, Boisé-La Tude, Bonnes, Bonneuil, Bors (Kanton Tude-et-Lavalette), Bors (Kanton Charente-Sud), Bouëx, Bourg-Charente, Bouteville, Boutiers-Saint-Trojan, Brettes, Bréville, Brie, Brie-sous-Barbezieux, Brie-sous-Chalais, Brossac, Bunzac, Cellettes, Chadurie, Chalais, Challignac, Champagne-Vigny, Champmillon, Champniers, Chantillac, La Chapelle, Charmé, Charras, Chassors, Châteaubernard, Châteauneuf-sur-Charente, Châtignac, Chazelles, Chenon, Cherves-Richemont, Chillac, Claix, Cognac, Combiers, Condéon, Coteaux-du-Blanzacais, Coulgens, Coulonges, Courbillac, Courcôme, Courgeac, Courlac, La Couronne, Criteuil-la-Magdeleine, Curac, Deviat, Dignac, Dirac, Douzat, Ébréon, Échallat, Édou, Les Essards, Étriac, Feuillade, Fléac, Fleurac, Fontclaireau, Fontenille, Fouquebrune, Fouqueure, Foussignac, Garat, Gardes-le-Pontaroux, Genac-Bignac, Gensac-la-Pallue, Genté, Gimeux, Gond-Pontouvre, Les Gours, Grassac, Graves-Saint-Amant, Guimps, Guizengeard, Gurat, Hiersac, Houlette, L'Isle-d'Espagnac, Jarnac, Jauldes, Javrezac, Juignac, Juillac-le-Coq, Juillé, Julienne, Lachaise, Ladiville, Lagarde-sur-le-Né, Laprade, Lichères, Ligné, Lignières-Sonneville, Linars, Longré, Lonnes, Louzac-Saint-André, Lupsault, Luxé, Magnac-Lavalette-Villars, Magnac-sur-Touvre, Maine-de-Boixe, Mainxe-Gondeville, Mainzac, Mansle, Marcillac-Lanville, Mareuil, Marsac, Marthon, Médiac, Mérignac, Merpins, Mesnac, Les Métairies, Mons, Montboyer, Montignac-Charente, Montignac-le-Coq, Montmérac, Montmoreau, Mornac, Mosnac, Moulidars, Mouthiers-sur-Boême, Mouton, Moutonneau, Nabinaud, Nancars, Nercillac, Nersac, Nonac, Oradour, Oriolles, Orival, Palluaud, Passirac, Pérignac, Pillac, Plassac-Rouffiac, Poullignac, Poursac, Pranzac, Puymoyen, Puyréaux, Raix, Ranville-Breuillaud, Reignac, Réparsac, Rioux-Martin, Rivières, La Rochefoucauld-en-Angoumois, La Rochette, Ronsenac, Rouffiac, Rougnac, Rouillac, Roullet-Saint-Estèphe, Ruelle-sur-Touvre, Saint-Amant-de-Boixe, Saint-Amant-de-Nouère, Saint-Aulais-la-Chapelle, Saint-Avit, Saint-Bonnet, Saint-Brice, Saint-Ciers-sur-Bonnieure, Saint-Cybardeaux, Saint-Félix, Saint-Fort-sur-le-Né, Saint-Fraigne, Saint-Front, Saint-Genis-d'Hiersac, Saint-Germain-de-Montbron, Saint-Groux, Saint-Laurent-de-Cognac, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Martial, Saint-Médard, Saint-Même-les-Carières, Saint-Michel, Saint-Palais-du-Né, Saint-Preuil, Saint-Quentin-de-Chalais, Saint-Romain, Saint-Saturnin, Sainte-Sévère, Saint-Séverin, Saint-Simeux, Saint-Simon, Sainte-Souline, Saint-Sulpice-de-Cognac, Saint-Vallier, Saint-Yrieix-sur-Charente, Salles-d'Angles, Salles-de-Barbezieux, Salles-de-Villefagnan, Salles-Lavalette, Sauvignac, Segonzac, Sers, Sigogne, Sireuil, Souffrignac, Souvigné, Soyaux, Le Tâtre, Torsac, Tourriers, Touvérac, Touvre, Triac-Lautrait, Trois-Palis, Tusson, Val-d'Auge, Val-de-Bonnieure, Val des Vignes, Valence, Vars, Vaux-Lavalette, Vaux-Rouillac, Verdille, Verrières, Verteuil-sur-Charente, Vervant, Vibrac, Vignolles, Moulins-sur-Tardoire, Villebois-Lavalette, Villefagnan, Villejoubert, Villognon, Vindelle, Vœuil-et-Giget, Vouharte, Voulgézac, Vouzan, Xambes und Yviers.

Departement Charente-Maritime, Gemeinden:

Agudelle, Aigrefeuille-d'Aunis, Ile d'Aix, Allas-Bocage, Allas-Champagne, Anais, Angliers, Angoulins, Annepont, Annezay, Antezant-la-Chapelle, Arces, Archiac, Archingeay, Ardillières, Ars-en-Ré, Arthenac, Arvert, Asnières-la-Giraud, Aujac, Aulnay, Aumagne, Authon-Ébéon, Avy, Aytré, Bagnizeau, Balanzac, Ballans, Ballon, La Barde, Barzan, Bazauges, Beaugeay, Beauvais-sur-Matha, Bedenac, Belluire, Benon, Bercloux, Bernay-Saint-Martin, Berneuil, Beurly, Bignay, Biron, Blanzac-lès-Matha, Blanzay-sur-Boutonne, Bois, Le Bois-Plage-en-Ré, Boisredon, Bords, Bourses-et-Martron, Boscammant, Bougneau, Bouhet, Bourcefranc-le-Chapus, Bourgneuf, Boutenac-Touvent, Bran, La Brée-les-Bains, Bresdon, Breuil-la-Réorte, Breuillet, Breuil-Magné, Brie-sous-Archiac, Brie-sous-Matha, Brie-sous-Mortagne, Brives-sur-Charente, Brizambourg, La Brousse, Burie, Bussac-sur-Charente, Bussac-Forêt, Cabariot, Celles, Cercoux, Chadenac, Chaillevette, Chambon, Chamouillac, Champagnac, Champagne, Champagnolles, Champdolent, Chaniers, Chantemerle-sur-la-Soie, La Chapelle-des-Pots, Chartuzac, Le Château-d'Oléron, Châtaillon-Plage, Chatenet, Chaunac, Le Chay, Chenac-Saint-Seurin-d'Uzet, Chepniers, Chérac, Cherbonnières, Chermignac, Chevancaux, Chives, Cierzac, Ciré-d'Aunis, Clam, Clavette, Clérac, Clion, La Clisse, La Clotte, Coivert, Colombiers, Consac, Contré, Corignac, Corme-Écluse, Corme-Royal, La Couarde-sur-Mer, Coulonges, Courant, Courcelles, Courcerac, Courçon, Courcoury, Courpignac, Coux, Cozes, Cramchaban, Cravans, Crazannes, Cressé, Croix-Chapeau, La Croix-Comtesse, Dampierre-sur-Boutonne, La Devise, Dœuil-sur-le-Mignon, Dolus-d'Oléron, Dompierre-sur-Charente, Dompierre-sur-Mer, Le Douhet, Échebrune, Échillais, Écoyeux, Écurat, Les Éduts, Les Églises-d'Argenteuil, L'Éguille, Épargnes, Esnandes, Les Essards, Étaules, Expiremont, Fenioux, Ferrières, Fléac-sur-Seugne, Floirac, La Flotte, Fontaine-Chalendray, Fontaines-d'Ozillac, Fontcouverte, Fontenet, Forges, Le Fouilloux, Fouras, Geay, Gémozac, La Genétouze, Genouillé, Germignac, Gibourne, Le Gicq, Givrezac, Les Gonds, Gourville, Le Grand-Village-Plage, Grandjean, La Grève-sur-Mignon, Grézac, La Gripperie-Saint-Symphorien, Le Gua, Le Gué-d'Alleré, Guitinières, Haimps, L'Houmeau, La Jard, Jarnac-Champagne, La Jarne, La Jarrie, La Jarrie-Audouin, Jazennes, Jonzac, Juicq, Jussas, Lagord, La Laigne, Landes, Landrais, Léoville, Loire-les-Marais, Loiré-sur-Nie, Loix, Longèves, Lonzac, Lorignac, Loulay, Louzignac, Lozay, Luchac, Lussac, Lussant, Macqueville, Marennes-

Hiers-Brouage, Marignac, Marsais, Marsilly, Massac, Matha, Les Mathes, Mazeray, Mazerolles, Médis, Mérignac, Meschers-sur-Gironde, Messac, Meursac, Meux, Migré, Migron, Mirambeau, Moëze, Mons, Montendre, Montguyon, Montils, Montlieu-la-Garde, Montpellier-de-Médillan, Montroy, Moragne, Mornac-sur-Seudre, Mortagne-sur-Gironde, Mortiers, Mosnac, Le Mung, Muron, Nachamps, Nancras, Nantillé, Néré, Neuillac, Neulles, Neuvicq, Neuvicq-le-Château, Nieul-lès-Saintes, Nieul-le-Virouil, Nieul-sur-Mer, Nieulle-sur-Seudre, Les Nouillers, Nuaillé-d'Aunis, Nuaillé-sur-Boutonne, Orignolles, Ozillac, Paillé, Pérignac, Périgny, Pessines, Le Pin, Essouvert, Pisany, Plassac, Plassay, Polignac, Pommiers-Moulons, Pons, Pont-l'Abbé-d'Arnoult, Port-d'Envaux, Port-des-Barques, Les Portes-en-Ré, Pouillac, Poursay-Garnaud, Préguillac, Prignac, Puilboreau, Puy-du-Lac, Puyravault, Puyrolland, Réaux sur Trèfle, Rétaud, Rivedoux-Plage, Rioux, Rochefort, La Rochelle, Romazières, Romegoux, Rouffiac, Rouffignac, Royan, Sablonceaux, Saint-Agnant, Saint-Aigulin, Saint-André-de-Lidon, Saint-Augustin, Saint-Bonnet-sur-Gironde, Saint-Bris-des-Bois, Saint-Césaire, Saint-Christophe, Saint-Ciers-Champagne, Saint-Ciers-du-Taillon, Saint-Clément-des-Baleines, Sainte-Colombe, Saint-Coutant-le-Grand, Saint-Crépin, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Denis-d'Oléron, Saint-Dizant-du-Bois, Saint-Dizant-du-Gua, Saint-Eugène, Saint-Félix, Saint-Fort-sur-Gironde, Saint-Froult, Sainte-Gemme, Saint-Genis-de-Saintonge, Saint-Georges-Antignac, Saint-Georges-de-Didonne, Saint-Georges-de-Longuepierre, Saint-Georges-des-Agoûts, Saint-Georges-des-Coteaux, Saint-Georges-d'Oléron, Saint-Georges-du-Bois, Saint-Germain-de-Lusignan, Saint-Germain-de-Vibrac, Saint-Germain-du-Seudre, Saint-Grégoire-d'Ardennes, Saint-Hilaire-de-Villefranche, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-d'Angély, Saint-Jean-d'Angle, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Julien-de-l'Escap, Saint-Just-Luzac, Saint-Laurent-de-la-Prée, Saint-Léger, Sainte-Lheurine, Saint-Loup, Saint-Maigrin, Saint-Mandé-sur-Brédoire, Saint-Mard, Sainte-Marie-de-Ré, Saint-Martial, Saint-Martial-de-Mirambeau, Saint-Martial-de-Vitaterne, Saint-Martial-sur-Né, Saint-Martin-d'Ary, Saint-Martin-de-Coux, Saint-Martin-de-Juillers, Saint-Martin-de-Ré, Saint-Médard, Saint-Médard-d'Aunis, Sainte-Même, Saint-Nazaire-sur-Charente, Saint-Ouen-d'Aunis, Saint-Ouen-la-Thène, Saint-Palais-de-Négrignac, Saint-Palais-de-Phiolin, Saint-Palais-sur-Mer, Saint-Pardoult, Saint-Pierre-La-Noue, Saint-Pierre-d'Amilly, Saint-Pierre-de-Juillers, Saint-Pierre-de-l'Isle, Saint-Pierre-d'Oléron, Saint-Pierre-du-Palais, Saint-Porchaire, Saint-Quantin-de-Rançanne, Sainte-Radegonde, Sainte-Ramée, Saint-Rogatien, Saint-Romain-de-Benet, Saint-Saturnin-du-Bois, Saint-Sauvant, Saint-Sauveur-d'Aunis, Saint-Savinien, Saint-Seurin-de-Palenne, Saint-Sever-de-Saintonge, Saint-Séverin-sur-Boutonne, Saint-Sigismond-de-Clermont, Saint-Simon-de-Bordes, Saint-Simon-de-Pellouaille, Saint-Sorlin-de-Conac, Saint-Sornin, Sainte-Soulle, Saint-Sulpice-d'Arnoult, Saint-Sulpice-de-Royan, Saint-Thomas-de-Conac, Saint-Trojan-les-Bains, Saint-Vaize, Saint-Vivien, Saint-Xandre, Saintes, Saleignes, Salignac-de-Mirambeau, Salignac-sur-Charente, Salles-sur-Mer, Saujon, Seigné, Semillac, Semoussac, Semussac, Le Seure, Siecq, Sonnac, Soubise, Soubran, Soullignonne, Soumèras, Sousmoulins, Surgères, Taillant, Taillebourg, Talmont-sur-Gironde, Tanzac, Ternant, Tesson, Thaims, Thairé, Thénac, Thézac, Thors, Le Thou, Tonnay-Boutonne, Tonnay-Charente, Torxé, Les Touches-de-Périgny, La Tremblade, Trizay, Tugéras-Saint-Maurice, La Vallée, Vanzac, Varaize, Varzay, Vaux-sur-Mer, Vénérand, Vergeroux, Vergné, La Vergne, Vérines, Vervant, Vibrac, Villars-en-Pons, Villars-les-Bois, La Villedieu, Villedoux, Villemorin, Villeneuve-la-Comtesse, Villexavier, Villiers-Couture, Vinax, Virollet, Virson, Voissay, Vouhé und Yves.

Departement Dordogne, Gemeinden:

Parcou-Chenaud, La Roche-Chalais und Saint Aulaye-Puymangou.

Departement Deux-Sèvres, Gemeinden:

Beauvoir-sur-Niort, Le Bourdet, La Foye-Monjault, Granzay-Gript, Mauzé-sur-le-Mignon, Plaine-d'Argenson, Prin-Deyrançon, La Rochénard, Val-du-Mignon und Le Vert.

Die kartografischen Unterlagen zum geografischen Gebiet sind auf der Website des Institut national de l'origine et de la qualité (INAO, französisches Institut für Ursprung und Qualität) abrufbar.

2.7. NUTS-Gebiet

1. FR531 – Charente
2. FR532 – Charente-Maritime
3. FR53 – Poitou-Charentes
4. FR533 – Deux-Sèvres
5. FR6 – SUD-OUEST
6. FR5 – OUEST
7. FR611 – Dordogne
8. FR — FRANKREICH

2.8. Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

Die zur Herstellung von Branntwein bestimmten Weine werden aus den folgenden Rebsorten gewonnen:

- Colombar B, Folle blanche B, Montils B, Sémillon B, Ugni blanc B,
- Folignan B (höchstens 10 % des Rebsortenbestands).

a) Pflanzdichte

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 2 200 Stöcken je Hektar auf.

b) Zeilenabstand

Der Zeilenabstand beträgt höchstens 3,5 m.

c) Art des Rebschnitts

Die Reben müssen jährlich geschnitten werden. Alle Schnittformen sind zulässig.

d) Anzahl der Augen je Hektar

Die Anzahl der Augen ist auf 80 000 je Hektar begrenzt.

e) Einbeziehung junger Rebstöcke in die Erzeugung

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Cognac“ darf nur für Branntwein aus Wein von jungen Rebstöcken ab dem zweiten Jahr nach dem Jahr, in dem die Anpflanzung vor dem 31. Juli erfolgte, verwendet werden.

f) abgestorbene Rebstöcke und Lücken im Bestand

- Für Rebflächen mit einer ursprünglichen Pflanzdichte oder einer Dichte nach Umwandlung der Parzelle von $\leq 2\,500$ Rebstöcken je Hektar wird der in Artikel D.645-4 des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) genannte Prozentsatz an abgestorbenen Rebstöcken oder Lücken im Bestand auf 20 % festgesetzt.
- Für Rebflächen mit einer ursprünglichen Pflanzdichte oder einer Dichte nach Umwandlung der Parzelle von mehr als 2 500 und bis zu 2 900 Rebstöcken je Hektar wird der in Artikel D.645-4 des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei genannte Prozentsatz an abgestorbenen Rebstöcken oder Lücken im Bestand auf 25 % festgesetzt.
- Für Rebflächen mit einer ursprünglichen Pflanzdichte oder einer Dichte nach Umwandlung der Parzelle von mehr als 2 900 Rebstöcken je Hektar wird der in Artikel D.645-4 des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei genannte Prozentsatz an abgestorbenen Rebstöcken oder Lücken im Bestand auf 35 % festgesetzt.

g) Agrarumweltmaßnahmen

Die vollständige chemische Unkrautbeseitigung auf den Parzellen ist untersagt.

Angelegte oder spontan gewachsene Vegetation zwischen den Rebzeilen wird mit mechanischen oder physischen Mitteln kontrolliert.

Der zulässige Jahreshöchstertrag entspricht der maximalen Menge an Trauben bzw. dem entsprechenden Volumen an Wein oder Most, das je Hektar geerntet wird, ausgedrückt in hl Wein je Hektar mit einem Referenzalkoholgehalt von 10 % vol. Der Höchstertrag wird auf 160 hl Wein je Hektar mit einem Referenzalkoholgehalt von 10 % vol festgesetzt.

Die Verwendung von Drehschieberpumpen mit Fliehkraftschiebern zur Förderung des Leseguts ist verboten.

Die Verwendung von Pressen mit einer archimedischen Schraube, sogenannten kontinuierlichen Pressen, ist verboten.

Sämtliche Anreicherungsverfahren sind verboten.

Bei der Weinbereitung ist die Verwendung von Schwefeldioxid während der Gärzeiten verboten.

Die Weine müssen zum Zeitpunkt der Destillation einen Alkoholgehalt von mindestens 7 % vol und höchstens 12 % vol aufweisen. Ihr Gehalt an flüchtiger Säure liegt bei $\leq 12,25$ Milliäquivalent pro Liter.

a) Destillationszeitraum

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Cognac“ darf nur für Branntwein verwendet werden, der durch die Destillation von Wein aus dem laufenden Wirtschaftsjahr gewonnen wird.

Die Destillation muss spätestens am 31. März des auf die Ernte folgenden Jahres abgeschlossen sein.

b) Destillationsverfahren

Die Destillation erfolgt nach dem Verfahren der diskontinuierlichen Gleichstromdestillation „à repasse“ (doppelte Destillation). Bei dieser Methode handelt es sich um eine Abfolge von zwei als „chauffe“ bezeichneten Brenndurchläufen:

— Die Destillation des Weins zur Gewinnung von Raubrand wird als „première chauffe“ (erster Brenndurchlauf) bezeichnet.

— Die Destillation von Raubrand zur Gewinnung des Cognac-Branntweins nachdem der Vor- und Nachlauf der Destillation (auch „flegmes“ genannt) abgetrennt wurde, wird als „deuxième chauffe“, „repasse“ oder „bonne chauffe“ (zweiter Brenndurchlauf) bezeichnet.

— Beim ersten oder zweiten Brenndurchlauf können dem Wein oder dem Raubrand der Vor- und Nachlauf der vorangegangenen Destillationen, die nicht als Cognac-Branntwein zurückbehalten wurden, zugesetzt werden.

c) Beschreibung der Destillationsgeräte

Die sogenannte Charentaiser Brennblase (alambic charentais) besteht aus einem Brennkessel, der auf offenem Feuer erhitzt wird, einem Helm, einem Schwanenhals, mit oder ohne Weinwärmer (chauffe-vin), und einer Kühlschlange.

Der Brennkessel, der Helm, der Schwanenhals, die Kühlschlange und die offene Vorlage mit Alkoholmeter müssen aus Kupfer sein.

Das Gesamtfassungsvermögen des Brennkessels darf 30 hl (mit einer Toleranz von 5 %) nicht überschreiten, und die Füllmenge ist auf 25 hl (mit einer Toleranz von 5 %) pro Brenndurchlauf begrenzt.

Brennkessel mit einem höheren Fassungsvermögen als dem im vorhergehenden Absatz festgelegten Höchstwert dürfen jedoch verwendet werden, sofern sie ausschließlich dem ersten Brenndurchlauf zur Gewinnung des Raubrands vorbehalten sind und außerdem die Bedingung erfüllen, dass das Gesamtfassungsvermögen des Brennkessels 140 hl (mit einer Toleranz von 5 %) nicht überschreitet und die Weinmenge auf 120 hl (mit einer Toleranz von 5 %) pro Brenndurchlauf begrenzt ist.

d) Alkoholgehalt der Branntweine

Der Branntwein im Auffanggefäß der Tagesmenge darf nach Abschluss der doppelten Destillation bei 20 °C einen Alkoholgehalt von 73,7 % vol nicht überschreiten.

e) Herstellung von „Esprit de Cognac“

Dieses Erzeugnis wird durch eine zusätzliche Destillation des Feinbrands nach dem zweiten Brenndurchlauf in einer Brennblase wie oben beschrieben hergestellt. Sein Alkoholgehalt muss zwischen 80 % vol und 85 % vol liegen.

f) Durchführung der Destillation bei einem Wechsel der Lagen (crus)

Die sogenannten „Crus“ sind ergänzende geografische Bezeichnungen, deren geografisches Gebiet im Teil über die zusätzlichen geografischen Angaben abgegrenzt ist.

Bei einer Destillation von Weinen aus verschiedenen Crus dürfen der Vor- und Nachlauf eines zweiten Brenndurchlaufs nur unter folgenden Bedingungen dem Raubrand oder den Weinen beigemischt werden, die aus einem anderen Cru stammen:

— Der letzte zweite Brenndurchlauf der Destillation des aktuellen Cru vor dem Wechsel muss unter Verwendung von höchstens 33 % der Kapazität der Brennerei durchgeführt werden, wenn diese mindestens drei Brennblasen umfasst.

— Die Beimischung des Vor- und Nachlaufs eines zweiten Brenndurchlaufs ist auf höchstens 8 Volumenprozent der Füllmenge der verwendeten Brennblase beschränkt.

Die Komposition (assemblage) von Branntweinen unterschiedlichen Alters und Profils ist fester Bestandteil der Herstellung von „Cognac“. Dadurch wird die kontinuierliche Herstellung eines Erzeugnisses gewährleistet, das genau die gewünschten organoleptischen und harmonischen Eigenschaften aufweist.

Nur die folgenden Methoden sind zulässig:

- Anpassung der Farbe mit E150a (einfaches Zuckerkulör),
- Süßung mit den in Anhang 1 Nummer 3 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 festgelegten Erzeugnissen zur Abrundung des endgültigen Geschmacks,
- Zugabe von Eichenholzextrakt (Aufguss von Spänen in heißem Wasser).

Der Effekt auf die Obscuration des Branntweins ist ≤ 4 % vol. Die „Obscuration“, ausgedrückt in % vol, ergibt sich aus der Differenz zwischen dem tatsächlichen Alkoholgehalt in % vol und dem scheinbaren Alkoholgehalt in % vol.

Die Zugabe von Holzspäneaufguss stellt eine traditionelle Methode dar: Die verwendete Holzart entspricht der in der Produktspezifikation aufgeführten Holzart der Behältnisse, und der Aufguss wird gegebenenfalls durch Zugabe von Branntwein stabilisiert, der mit dem Branntwein übereinstimmt, für den er bestimmt ist.

Die Alterung der Cognac-Branntweine erfolgt durchgehend ausschließlich in Eichenholzbehältern.

Die Branntweine müssen für die Abgabe zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch mindestens zwei Jahre lang ausgebaut werden. Diese ersten beiden Jahre der Alterung erfolgen innerhalb des Gebiets.

2.9. Besondere Kennzeichnungsvorschriften

2.9.1. Allgemeine Vorschriften

Der Name „Cognac“ darf ohne die Worte „appellation contrôlée“ (kontrollierte Bezeichnung) verwendet werden, sofern keine ergänzende geografische Bezeichnung damit verbunden ist.

2.9.2. Angaben über die Alterung

Das Mindestalter der versandten Cognac-Branntweine muss einer der folgenden Altersklassen bzw. Alterskonten (compte d'âge) entsprechen:

- Konto 2 für die Angaben: „***“ (drei Sterne), „Sélection“, „VS“, „De Luxe“, „Very Special“ und „Millésime“,
- Konto 3 für die Angaben: „supérieur“, „Cuvée Supérieure“, „Qualité Supérieure“,
- Konto 4 für die Angaben: „V.S.O.P.“, „Réserve“, „Vieux“, „Rare“ und „Royal“,
- Konto 5 für die Angaben: „Vieille Réserve“, „Réserve Rare“ und „Réserve Royale“,
- Konto 6 für die Angaben: „Napoléon“, „Très Vieille Réserve“, „Très Vieux“, „Héritage“, „Très Rare“, „Excellence“ und „Suprême“,
- Konto 10 für die Angaben: „XO“, „Hors d'âge“, „Extra“, „Ancestral“, „Ancêtre“, „Or“, „Gold“ und „Impérial“, „Extra Old“, „XXO“ und „Extra Extra Old“.
- Die Angaben „XXO“ und „Extra Extra Old“ sind spezielle Bezeichnungen für Branntweine, die 14 Jahre oder mehr gealtert sind.

Mit Ausnahme der oben aufgeführten zusammengesetzten Alterungsangaben, die einem bestimmten Alterskonto zugeordnet sind, führt die Verwendung mehrerer Alterungsangaben, die demselben Alterskonto angehören, auf demselben Etikett zu keiner Änderung des Alterskontos.

Die Verwendung mehrerer Alterungsangaben, die verschiedenen Alterskonten angehören, auf demselben Etikett führt zwingend dazu, dass das älteste verwendete Alterskonto herangezogen wird.

Die Kennzeichnung in Bezug auf Alterungsangaben und die Art und Weise, in der sie erfolgt, dürfen nicht geeignet sein, den Käufer oder den Verbraucher über das Alter und die wesentlichen Merkmale des Erzeugnisses mit der Bezeichnung „Cognac“ irrezuführen.

2.10. Beschreibung des Zusammenhangs der Spirituose mit ihrem geografischen Ursprung, gegebenenfalls unter Einbeziehung besonderer Angaben zur Beschreibung des Erzeugnisses oder des Herstellungsverfahrens, die diesen Zusammenhang begründen

Die „Cognac-Branntweine“ zeichnen sich unter Einhaltung aller Angaben der Produktspezifikation der Bezeichnung bezüglich des geografischen Ursprungs, der Rebsorten, der Reberziehung, der Verfahren zur Erzeugung der Weine, ihrer Destillation und der Alterung der Branntweine durch eine besondere Ausgewogenheit und ein typisches Aroma aus.

1. Beschreibung der natürlichen und menschlichen Einflüsse auf den Zusammenhang mit dem Gebiet

a) Klima

Das abgegrenzte Gebiet „Cognac“, das fast das gesamte Departement Charente-Maritime, einen großen Teil des Departements Charente und einige Gemeinden in den Departements Dordogne und Deux-Sèvres umfasst, liegt im Norden des Aquitanischen Beckens und reicht bis an den Atlantik heran. Es wird im Westen von den Ufern der Gironde und durch die Île de Ré und die Île d'Oléron begrenzt und endet im Osten bei Angoulême an den ersten Ausläufern des Zentralmassivs. Die Region wird von der Charente und ihren Nebenflüssen – dem Né, der Antenne, der Seugne usw. – durchzogen.

Mit Ausnahme der Küstenregionen mit mehr Sonnenstunden und geringeren Temperaturschwankungen herrscht mehr oder weniger im gesamten Gebiet ein gemäßigttes Meeresklima. Niederschläge können aufgrund der Nähe zum Meer das ganze Jahr über auftreten, sind aber im Winter am ergiebigsten. Dürreperioden sind daher selten, was eine regelmäßige Wasserversorgung der Reben gewährleistet. Die mittlere Jahrestemperatur liegt bei etwa 13 °C, wobei die Winter recht mild sind. Die Temperaturen sind für eine gute Reife der Trauben ausreichend, aber nicht so hoch, dass sie verbrennen könnten.

b) Weinbaugebiet

Der Geologieprofessor Henri Coquand (1811–1881) untersuchte Mitte des 19. Jahrhunderts die geologische Beschaffenheit der Region und erstellte zusammen mit einem Verkoster eine Klassifizierung der verschiedenen Anbaugebiete nach der Qualität der Branntweine, die ihre Böden hervorbringen können.

Ihre Arbeit mündete um 1860 in die Abgrenzung verschiedener „Crus“ (Lagen) und diente als Grundlage für das Dekret vom 13. Januar 1938, mit dem diese Lagen abgegrenzt wurden. Die ergänzenden geografischen Bezeichnungen zur Bezeichnung „Cognac“ werden weiterhin unter ihren historischen Namen verwendet: „Grande Champagne“, „Petite Champagne“, „Fine Champagne“, „Borderies“, „Fins Bois“ und „Bons Bois“, zu denen noch „Bois Ordinaires“ bzw. „Bois à Terroir“ hinzukommen.

Es ist darauf hinzuweisen, dass die ergänzende geografische Bezeichnung „Fine Champagne“ nicht einem Gebiet als solchem entspricht.

Ihre Verwendung ist einem Verschnitt von Branntweinen vorbehalten, die ausschließlich aus Lagen mit den beiden ergänzenden geografischen Bezeichnungen „Grande Champagne“ und „Petite Champagne“ gewonnen werden, wobei der Anteil von Destillaten aus der „Grande Champagne“ mindestens 50 % betragen muss.

Nach den damals durchgeführten Arbeiten wird die in den Gebieten dieser Bezeichnungen vorherrschende Bodenbeschaffenheit wie folgt beschrieben:

- Grande Champagne und Petite Champagne: relativ flachgründige Lehmalkböden auf weichem Kreidekalk aus der Kreidezeit,
- Borderies: Böden aus Feuersteinlehm, der aus der Dekarbonisierung von Kalk stammt,
- Fins Bois: größtenteils flachgründige Lehmalkböden, sogenannte Groies, rot und sehr steinig mit hartem Kalkstein aus der Jurazeit, und ansonsten sehr lehmhaltige Böden,
- Bois-Lagen (Bons Bois, Bois Ordinaires und Bois à Terroirs): sandige Böden in den Küstengebieten, in manchen Tälern und im gesamten südlichen Teil des Weinbaugebiets. Es handelt sich um Sand, der durch Erosion aus dem Zentralmassiv eingetragen wurde.

Die für die Erzeugung von „Cognac“ bestimmten Rebflächen umfassen derzeit etwa 75 000 ha, d. h. 95 % der Rebflächen des Gebiets (bzw. etwa 9 % der landwirtschaftlichen Fläche des abgegrenzten Gebiets). Die am häufigsten angepflanzte Rebsorte ist Ugni blanc: Sie macht derzeit fast 98 % des Rebsortenbestands im Weinbaugebiet „Cognac“ aus.

c) Wirtschaft im Gebiet „Cognac“

Die Wirtschaft der Region ist historisch eng mit dem Erfolg der Spirituose „Cognac“ verbunden, um die sich zahlreiche Berufe und damit zusammenhängende Industriezweige entwickelt haben, die eine ganz auf die Herstellung von und den Handel mit „Cognac“ ausgerichtete Gemeinschaft von Branchenakteuren bilden.

Die Unternehmen, die an der Erzeugung von „Cognac“ beteiligt sind (etwa 5 500 Winzer, 110 gewerbliche Brenner und 300 Händler), bilden eine 12 000 Personen starke Gemeinschaft von Branchenakteuren: Küfer, Kesselschmiede, Glas- und Kartonhersteller, Druckereien und Hersteller von Flaschenverschlüssen, Transportunternehmen, Weinlabors, Erzeuger von Landmaschinen usw.

2. Historische Faktoren des Zusammenhangs mit dem Gebiet

Im Gebiet der Charentes durchgeführte archäologische Untersuchungen haben Nachweise für erste Rebflächen im späten 1. Jahrhundert n. Chr. erbracht. Darüber hinaus haben Ausgrabungen gezeigt, dass die Region sehr gut mit Gebäuden für die Landwirtschaft und insbesondere für den Weinbau ausgestattet war, ein Beleg für die Weinerzeugung in der Region bereits in der frühen Römischen Kaiserzeit.

Im Mittelalter entwickelte sich in der Region dank der Lage an der Charente ein weltoffenes, exportorientiertes Bewusstsein. In der Stadt Cognac, die seit dem 11. Jahrhundert für ihr Salzlager bekannt war, nahm dann auch der Weinhandel einen Aufschwung. Die Weine aus dem Poitou, die von holländischen Schiffen, die an der Atlantikküste Salz luden, mitgenommen wurden, waren in den Nordseeländern sehr beliebt.

Im 15. Jahrhundert beschlossen die Holländer, die Weine aus der Region zu brennen, um sie besser lagern zu können. In der Renaissance erlebte der Handel eine Blütezeit. Die holländischen Schiffe kamen nun bis nach Cognac und in die Häfen der Charente, um die berühmten Weine der Lagen „Champagne“ und „Borderies“ zu holen.

Aufgrund ihres geringen Alkoholgehalts waren diese Weine jedoch nicht für lange Seereisen geeignet. Da die Holländer in der Kunst des Destillierens bewandert waren, begannen sie, den Wein im eigenen Land zu brennen, um ihn besser lagern zu können. Sie nannten das Destillat „brandwijn“ (was so viel wie „gebrannter Wein“ bedeutet), woraus später dann die Bezeichnung „Brandy“ (Weinbrand) wurde.

Zu Beginn des 15. Jahrhunderts kam die doppelte Destillation auf. Damit wurde das Erzeugnis in Form von Branntwein, der eine viel höhere Konzentration als Wein aufweist, schließlich reisetauglich. Nach und nach wurden die ersten von den Holländern in der Charente aufgestellten Brennblasen umgebaut. Die Charentaiser beherrschten bald schon die Technik und verbesserten sie mit der Einführung der doppelten Destillation.

Es entstanden zahlreiche Handelshäuser, die Mitte des 19. Jahrhunderts dazu übergingen, den Branntwein nicht mehr in Fässern, sondern in Flaschen zu versenden.

Diese neue Handelsform führte wiederum zur Entstehung damit verbundener Industriezweige: der Glasindustrie (mit der Entwicklung von Know-how für die Mechanisierung der Flaschenherstellung), der Fertigung von Kisten und Verschlüssen und von Druckereien.

Um 1875 fiel die Reblaus (*Phylloxera vastatrix*), ein Insekt der Gattung der Hemiptera, das die Reben befällt und den Saft aus ihren Wurzeln saugt, in die Charente ein. Der Parasit zerstörte den größten Teil der Weinberge, die um 1893 nur noch 40 600 ha umfassten, gegenüber 280 000 ha vor dem Reblausbefall. Wie überall in Europa wurden auch die Weinberge in der Charente mithilfe amerikanischer Unterlagsreben wiederhergestellt. Diese Erfahrung führte jedoch 1888 zur Gründung des Comité de Viticulture, aus dem 1892 die Station Viticole hervorging, eine fachübergreifende Einrichtung für qualitative Forschung zum Thema „Cognac“.

Sie widmete sich insbesondere der Sortenforschung. Infolge ihrer Arbeit wurde Ugni blanc Mitte des 20. Jahrhunderts die am weitesten verbreitete Rebsorte. Die Sorte Ugni blanc erwies sich nämlich als resistenter als die traditionellen, vor der Reblauskrise angebauten und durch die Veredelung geschwächten Rebsorten (Colombard, Folle blanche usw.).

Sie wurde auch wegen ihrer Produktivität (ihr Ertrag liegt bei etwa 120 bis 130 hl je Hektar), ihres Säuregehalts und ihres niedrigen Zuckergehalts, was einen Wein mit geringem Alkoholgehalt ergibt, bevorzugt. Diese ursprünglich italienische Rebsorte (bekannt als „Trebiano Toscano“) befindet sich in dem Gebiet an ihrer nördlichen Reifegrenze.

3. Historische Faktoren für das Ansehen des Erzeugnisses

Gegen Ende des 17. und insbesondere im 18. Jahrhundert begann die Organisation des Marktes und zur Befriedigung der Nachfrage wurden Handelsgeschäfte gegründet. In den größeren Städten der Region siedelten sich sogenannte Kontore an, von denen einige angelsächsischen Ursprungs waren: z. B. Martell im Jahr 1715, Rémy Martin im Jahr 1724, Delamain im Jahr 1759, Hennessy im Jahr 1765, Godet im Jahr 1782, Hine im Jahr 1791 und Otard im Jahr 1795.

Die Unterzeichnung eines Handelsvertrags zwischen Frankreich und England am 23. Januar 1860 auf Betreiben von Napoleon III. bescherte „Cognac“ einen kometenhaften Aufschwung, der 1879 seinen Höhepunkt erreichte (Gründung von Handelsunternehmen wie Bisquit 1819, Courvoisier 1843, Royer 1853, Meukow 1862, Camus und Hardy 1863).

In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts wurde eine Rechtsvorschrift zu „Cognac“ erlassen, um den geübten und redlichen Ortsbrauch festzuschreiben:

- 1909: Abgrenzung des geografischen Erzeugungsgebiets,
- 1936: Anerkennung von „Cognac“ als kontrollierte Ursprungsbezeichnung,
- 1938: Abgrenzung der regionalen Bezeichnungen (Lagen oder geografische Bezeichnungen).

Während des Zweiten Weltkriegs wurde das „Bureau de répartition des vins et eaux-de-vie“ (Büro für die Verteilung von Wein und Branntwein) gegründet, das den Cognac-Bestand sichern sollte. Dieses wird 1946, nach der Befreiung, durch den Branchenverband für Cognac (Bureau national interprofessionnel du Cognac – BNIC) ersetzt, dem 1948 die Station Viticole angegliedert wird. Die „Cognac“-Winzer und -Händler einigten sich auf die Festlegung der allgemeinen Aufgabe des BNIC, nämlich „Cognac“ weiterzuentwickeln und die kollektiven Interessen der Branchenakteure zu vertreten und zu verteidigen. Das BNIC setzt sich insbesondere dafür ein, die Ursprungsbezeichnung „Cognac“ bekannt zu machen, zu verteidigen und zu fördern oder auch die Beziehungen zwischen Handel und Weinbau zu fördern. Es hat auch einen öffentlichen Auftrag und überwacht die Alterung, die Alterskontrolle sowie die nachgelagerte Qualitätssicherung von „Cognac“ und stellt die für den Export erforderlichen Bescheinigungen aus.

Cognac war immer schon ein Exporterzeugnis und wird heute zu mehr als 95 % im Ausland konsumiert, und zwar von Verbrauchern in fast 160 Ländern. Für seine Liebhaber vom Fernen Osten über Europa bis nach Amerika ist „Cognac“ Synonym für Branntwein von höchster Qualität und Symbol für französische Lebensart.

4. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet, der Qualität und den Eigenschaften des Erzeugnisses

Die Rebsorten der Region, insbesondere Ugni blanc, zeichnen sich durch eine hohe Produktivität und späte Reife aus, was viele Vorteile für die Erzeugung von säurebetonten Brennweinen mit geringem Alkoholgehalt bietet – zwei Eigenschaften, die für die Endqualität der „Cognac-Branntweine“ von größter Bedeutung sind.

Weine, die zur Erzeugung von „Cognac-Branntweinen“ bestimmt sind, weisen eine echte Besonderheit auf, die seit über einem Jahrhundert in der Wissenschafts- und Fachliteratur durchgängig dokumentiert ist.

Die Suche nach alkoholarmen und säurebetonten Weinen ist somit ein besonderes und konstantes Merkmal der Erzeugung von „Cognac-Branntweinen“ (RAVAZ (1900), LAFON et al. (1964), LURTON et al. (2011)).

Der Säuregehalt sorgt nämlich auf natürliche Weise für die Haltbarkeit des Weins während der Wintermonate bis zur Destillation, und der niedrige Alkoholgehalt ermöglicht die gewünschte Konzentration der in den Weinen enthaltenen Aromen.

Geringere Erträge schlagen sich in der Regel in einem höheren Alkoholgehalt der Weine sowie in einem niedrigeren Säure- und Stickstoffgehalt der Trauben nieder. Höhere Erträge bedeuten hingegen eine Senkung des Alkoholgehalts und eine Erhöhung des Säuregehalts.

Andere Parameter wie der Anteil an Äpfelsäure, die geringer ausgeprägte Reifeentwicklung der Aromen, ihre Verdünnung und die Häufigkeit von Botrytisbefall, die sich ungünstig auf die Qualität des Branntweins auswirken, fallen bei zu hohen Erträgen jedoch stärker ins Gewicht.

Anhand all dieser Parameter wird also ein Bereich für das Ertragsoptimum festgelegt, der sich je nach den Eckdaten der Ernte von Jahr zu Jahr ändert.

Mit der Festlegung eines jährlichen Höchstertrags entsprechend der Entwicklung dieser Parameter kann die Produktion im Bereich des optimalen Ertrags für die Erzeugung von Weinen gehalten werden, die ein bestmögliches Gleichgewicht zwischen den verschiedenen für die Erzeugung von „Cognac-Branntweinen“ erforderlichen Qualitätsparametern aufweisen. Dieser Jahresertrag, der auch die Klimareserve umfasst, liegt also innerhalb einer optimalen Bandbreite.

Der Gefahr einer Beeinträchtigung der Qualität der erzeugten Weine bei übermäßigen Ertragssteigerungen wird mit der Einführung zusätzlicher Maßnahmen hinsichtlich der Produktivität der Rebflächen begegnet, zu denen auch die Festlegung einer Ertragshöchstgrenze gehört.

Die aromatische Qualität von Branntweinen ist maßgeblich von den Eigenschaften der verarbeiteten Weine abhängig.

Die Wahl der Rebsorten und die Einhaltung der besonderen in der Produktspezifikation der Bezeichnung „Cognac“ festgelegten Vorschriften für die Weinbereitung ermöglichen die Erzeugung von Weinen mit feinen und zarten Aromen, die für die Herstellung hochwertiger Branntweine unerlässlich sind. Diese Weine dürfen keine nachteiligen Noten wie pflanzliche Attribute, keinen zu hohen Gehalt an Acetaldehyd („oxidativer Charakter“) und keine mehrwertigen Alkohole (Schwere) oder bestimmten Verbindungen aufweisen, die mit der Beeinträchtigung der Weine während der Lagerung in Zusammenhang stehen. Eine Reihe von über die Produktspezifikation hinausgehenden Empfehlungen zur Ernte und zum Keltern, zur Durchführung der Gärung und zur Lagerung von Weinen bis zur Destillation sind Gegenstand von regelmäßigen Aktualisierungen und Anpassungen, die den Weinbereitern im Erzeugungsgebiet umfassend zur Kenntnis gebracht werden.

Fachwissen in den Bereichen Rebschnitt und Weinbereitung:

Der Säuregehalt und der niedrige Alkoholgehalt werden durch die vom Winzer anhand mehrerer Faktoren gewählte Schnittmethode unterstützt:

- Abstand zwischen den Rebzeilen,
- Stamm- und Bewuchshöhe,
- Erziehungsform selbst: klassischer langer Rebschnitt, Kordonerziehung (hoher herabhängender oder niedriger aufgebundener Kordon usw.).

Das Keltern der Trauben erfolgt unmittelbar nach der Ernte in traditionellen Horizontalpressen mit Platte oder in pneumatischen Pressen. Kontinuierliche Pressen mit archimedischer Schraube sind untersagt. Der gewonnene Most wird unverzüglich vergoren. Die Chaptalisierung ist verboten.

Das Keltern und die Gärung werden genau überwacht, da diese Vorgänge maßgeblichen Einfluss auf die Endqualität des Branntweins haben. Zur Wahrung der Qualität der künftigen Branntweine darf den Brennweinen während der Gärzeiten kein Schwefeldioxid zugesetzt werden.

Die Frist für die Destillation von Weißweinen, die zur Erzeugung von „Cognac“ bestimmt sind, wird daher auf den 31. März des auf die Ernte folgenden Jahres festgelegt, um Risiken in Bezug auf die Lagerung der Weine auszuschließen.

Destillation:

Die im Cognac-Gebiet praktizierte Destillation ist durch das festgeschriebene Destillationsverfahren bestimmt: diskontinuierliche oder doppelte Destillation, auch „à repasse“ genannt, und die verwendete Brennblase (die sogenannte Charentaiser Brennblase, deren Form, Werkstoff, Fassungsvermögen und Art der Erhitzung seit 1936 festgelegt sind und die für die Qualität des Branntweins absolut entscheidend sind).

Denn:

- die Form der Geräte trägt zur Auswahl der flüchtigen Bestandteile bei,
- das Erhitzen auf offenem Feuer sorgt für die Bildung zusätzlicher Aromen, wenn der Wein mit dem Boden des Brennkessels in Kontakt kommt („Kochen“ bzw. „cuisson“),
- die Teile der Brennblase, die mit dem Wein, den Dämpfen oder den Destillaten in Berührung kommen, sind aufgrund der physikalischen Eigenschaften dieses Metalls (Verformbarkeit, gute Wärmeleitung) und seiner chemischen Reaktivität mit bestimmten Weinbestandteilen vollständig aus Kupfer.

Bei dieser Art von Brennblasen bedarf es bei jedem Brennvorgang eines gewissen Fingerspitzengefühls bei der Abtrennung („coupe“), bei der der Ablauf des Destillats entsprechend dem Alkoholgehalt und der Zusammensetzung an flüchtigen Bestandteilen zwischen dem Mittellauf und den Fraktionen unterteilt wird, die in den folgenden Brennvorgängen wiederverwendet werden sollen. Aus diesem Grund und wegen der begrenzten Füllmenge beim zweiten Brenndurchlauf erfordert das Brennen im Cognac-Gebiet nach wie vor handwerkliches Geschick und entsprechendes Fachwissen des Brenners. So entscheiden die Brenner je nach Qualität der Weine (Trub-, Alkohol-, Säuregehalt usw.) und ihren Qualitätszielen über den richtigen Zeitpunkt für diese Abtrennung und die Modalitäten der Rückführung.

Eigenschaften von Branntweinen nach geografischen Bezeichnungen:

Die mit der Brennblase erzeugten Branntweine weisen große analytische und organoleptische Unterschiede auf, die vor allem auf die entsprechenden Ursprungslagen zurückzuführen sind. Diese Diversität erfordert die Anwendung unterschiedlicher Alterungstechniken über unterschiedlich lange Zeiträume.

Grande Champagne:

Die Grande Champagne bringt Branntweine von großer Finesse und Eleganz hervor, die sich durch besondere Länge und ein vorwiegend blumiges Bouquet auszeichnen. Die langsame Reifung dieser Branntweine erfordert eine lange Alterung in Eichenfässern, um die volle Reife zu erlangen.

Petite Champagne:

Die Branntweine aus dieser Lage weisen im Wesentlichen die gleichen Merkmale wie die aus der Grande Champagne auf, jedoch ohne deren besondere Finesse.

Fine Champagne:

Die organoleptischen Eigenschaften von Cognac-Branntweinen mit der Bezeichnung „Fine Champagne“ sind auf den Verschnitt von Branntwein aus der Grande Champagne (Anteil von mindestens 50 %) und der Petite Champagne zurückzuführen.

Borderies:

Diese Rebflächen bringen runde, bouquetreiche und weiche Brantweine hervor, die sich durch Veilchennoten auszeichnen. Sie haben den Ruf, ihre optimale Qualität nach einer kürzeren Reifezeit zu erlangen als die Brantweine aus der Grande Champagne und der Petite Champagne.

Fins Bois:

Die Lage Fins Bois stellt die größte Rebfläche dar. Sie bringt runde, geschmeidige Brantweine hervor, die relativ schnell altern und deren fruchtiges Bouquet an gepresste Trauben erinnert.

Bois-Lagen (Bons Bois, Bois Ordinaires und Bois à Terroirs):

Die Lage Bons Bois bringt Brantweine mit fruchtigen Aromen hervor, die schnell altern.

Alterung:

Brantweine frisch aus der Brennblase spiegeln zu einem wesentlichen Teil die Qualität der Weine wider, aus denen sie gewonnen wurden.

Bei der Alterung von Brantwein handelt es sich um den Prozess, bei dem dieser seine Reife erreicht, d. h. ein Entwicklungsstadium mit den harmonischsten organoleptischen Eigenschaften.

Sie erfolgt ausschließlich in Eichenholzbehältern, da nur diese die Reifung der Erzeugnisse ermöglichen.

Die Dauer der Reifung richtet sich nach den Eigenschaften des zur Alterung gelagerten Brantweins, dem Qualitätsprofil des gewünschten Erzeugnisses, aber auch nach Art und Alter der zur Alterung verwendeten Eichenholzbehälter.

Diese umfasst die Extraktion von Verbindungen aus dem Holz sowie Oxidationsprozesse und zahlreiche für die sensorischen Eigenschaften – darunter auch die Farbe –, die für gealterte Brantweine typisch sind, unerlässliche physikalisch-chemische Veränderungen.

Die Alterung von „Cognac“ ist ein Prozess, der sowohl auf den klimatischen Bedingungen der Region als auch auf dem Fachwissen beruht, das sich im Laufe der Geschichte in der Region entwickelt hat. Zur Alterung wird der junge Brantwein, sobald er aus der Brennblase kommt, mehrere Jahre (manchmal Jahrzehnte) in Eichenholz gelagert, woraufhin verschiedene physikalisch-chemische Prozesse ablaufen: Verdunstung von Wasser und Alkohol, Konzentration verschiedener Bestandteile, Extraktion von Verbindungen aus dem Holz, Oxidation usw. Diese Prozesse werden von den ursprünglichen Eigenschaften des Brantweins (Alkohol- und Säuregehalt), von der Art des Behältnisses, in dem er gelagert wird, und von den physikalischen Eigenschaften des Weinkellers, in dem sich das Behältnis befindet (Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Belüftung), beeinflusst.

Bei der Alterung im gemäßigten Meeresklima des geografischen Gebiets „Cognac“ wird darauf geachtet, dass der Brantwein unter Vermeidung von Extremen mäßig feuchten Bedingungen und jahreszeitlichen Schwankungen ausgesetzt ist. Die Weinkeller sorgen dank ihrer Lage und Bauweise für ausgewogene Bedingungen, damit der Brantwein weich wird und harmonisch altert.

Die Eiche vom Typ Tronçais (feinkörnig) oder Limousin (grobkörnig), *Quercus petraea* (Trauben- oder Wintereiche) oder *Quercus robur* (Stieleiche), je nach Verwendungszweck, wurde aufgrund ihrer Fähigkeit ausgewählt, über lange Zeiträume hinweg den Austausch zwischen Brantwein, äußerer Umgebung und Holz zu ermöglichen. Die zahlreichen Kufereien, die in dem geografischen Gebiet entstanden sind, konnten in enger Zusammenarbeit mit den „Cognac“-Kellermeistern ein Fachwissen für die Herstellung von Behältnissen aufbauen, die sich am besten für die Alterung von „Cognac“ eignen. Es obliegt den Kellermeistern, die je nach den ursprünglichen Eigenschaften des jungen Brantweins, dem Alterungsstadium und den Qualitätszielen geeignetsten Behältnisse auszuwählen.

Während der gesamten Zeit, in der sich der „Cognac“-Brantwein in Kontakt mit dem Eichenholz und der Luft entwickelt, verdunstet nach und nach ein Teil des enthaltenen Wassers und Alkohols. Dieser entweichende Alkohol (poetisch „Schluck der Engel“ oder „Anteil der Engel“ genannt) entspricht jährlich mehreren Millionen Flaschen und dient in der Nähe der Weinkeller als Nährboden für einen mikroskopisch kleinen Pilz, „*Torula compniacensis*“, der die Steine der Region bedeckt und sie schwarz färbt.

Die Alterung von „Cognac“ ist untrennbar mit der Kunst der Komposition (assemblage) verbunden. Diese Fertigkeit ist die Kernaufgabe der Kellermeister der „Cognac“-Häuser. Sie wählen wie Maler mit ihrer Farbpalette verschiedene Cognac-Partien unterschiedlicher Herkunft aus: verschiedene Lagen, unterschiedliche Alterskonten, in jungen gebrauchten Fässern (sogenannte fûts roux, die bereits mit „Cognac“ befüllt waren) unterschiedlicher Herkunft und in verschiedenen Arten von Weinkellern (feucht oder trocken) gealterter „Cognac“.

Jeder Branntwein verfügt nämlich je nach Alterungsverlauf über spezifische organoleptische Eigenschaften, die in Abhängigkeit von den Merkmalen der anderen Branntweine der Komposition entsprechend zur Geltung gebracht werden.

Aufgrund ihrer Komplexität ist eine solche treffliche Komposition durch die bloße Anwendung technischer Rezepte nicht denkbar. Der Kellermeister stützt sich auf sein Erfahrungswissen (Kenntnis der unterschiedlichen Ausgangsstoffe und der Besonderheiten der Bezeichnung, Erfahrung mit den Wechselwirkungen zwischen diesen Ausgangsstoffen und den Faktoren der Alterung, Beherrschung der erforderlichen Techniken), das eine ständige Kontrolle durch Verkostung erfordert und ein großes sensorisches Gedächtnis für die Branntweine in den verschiedenen Phasen der Herstellung voraussetzt.

Dieses Fachwissen, das über viele Jahre im Austausch mit älteren Berufskollegen erworben wird, konnte dank des dichten Unternehmensnetzes im Gebiet und der Zusammenarbeit zwischen Kellermeistern, Winzern, Händlern und Vertretern innerhalb der Gemeinschaft von Branchenakteuren der Bezeichnung ausdifferenziert, aufrechterhalten und weitergegeben werden.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-74d0b925-ab4b-432e-8c31-de7ab38499e9

**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 123/15)

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

„Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako“

EU-Nr.: PDO-BG-02657 — 4.2.2021

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

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

„Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Republik Bulgarien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

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

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

„Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako“ ist ein Sauermilcherzeugnis, das aus in Bulgarien erzeugter Rohmilch von Schafen, Kühen, Büffeln, Ziegen oder einer Mischung solcher Rohmilch und einer Starterkultur aus den symbiotischen Bakterien *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* und *Streptococcus thermophilus*, die nicht genetisch verändert wurden, hergestellt wird. Es zeichnet sich durch einen spezifischen frischen Milchsäuregeschmack und -geruch aus. Dieser entsteht durch die 34 verschiedenen Aromastoffe (u. a. Acetaldehyd, Aceton, Ethanol, Diacetyl, Acetoin), die bei der Fermentation der Milch durch die kombinierte Aktivität der beiden Bakterien gebildet werden. Diese wandeln Laktose in Milchsäure und geringe Mengen von Acetaldehyd und Diacetyl um, die zu den wichtigsten Geschmacks- und Aromakomponenten des Erzeugnisses zählen. Wissenschaftliche Befunde zeigen, dass der Geschmack und das Aroma auf die Bildung von flüchtigen und nichtflüchtigen Säuren und Carbonylverbindungen während der Fermentation zurückzuführen sind. Das harmonische Zusammenspiel dieser Substanzen verleiht dem Erzeugnis seinen typischen Geschmack und sein typisches Aroma.

„Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako“ hat einen höheren Säuregehalt als andere, ähnliche Erzeugnisse und eine homogene, sahnige Konsistenz.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Das fertige Erzeugnis enthält lebende Milchsäurebakterien:

— *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* – 1,0×10⁷ KBE/g (Toleranz – 1,0×10⁶ KBE/g);

— *Streptococcus thermophilus* – 1,0×10⁸ KBE/g (Toleranz – 1,0×10⁷ KBE/g).

Die Werte stellen die vorgeschriebene enthaltene Mindestmenge an beiden Bakterienarten bis zum Ende der Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses dar. Der hohe Gehalt an lebenden Milchsäurebakterien unterscheidet es von anderen, ähnlichen Erzeugnissen.

Organoleptische und physikalisch-chemische Eigenschaften

Indikatoren	Merkmale und Anforderungen					
	„Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako“					
	Kuh-milch	Schafs-milch	Büffel-milch	Ziegen-milch	Gemische aus Kuh- und Büffelmilch	Gemische aus Kuh- und Schafsmilch
Organoleptische Eigenschaften:						
Oberfläche	Glatt, glänzend, mit oder ohne schwach sichtbare Milchfettschicht					
Farbe	Weiß, je nach Milchsorte mit einem Hauch von Sahnetönen					
Art des Koagulats	Vollmundig und weich; je nach Milchsorte und Fettgehalt ist ein seitliches Aufreißen zulässig, wenn die Verpackung gekippt wird					
Textur	Glatte Oberfläche, mit oder ohne ausgeprägte körnige Textur bei Schafs-, Büffel- oder Mischmilch, mit oder ohne geringfügige Abscheidung des Milchserums					
Konsistenz nach Zerfall des Koagulats	Homogen, sahnartig, mit leicht körniger Textur bei Schafs-, Büffel- oder Mischmilch					
Geschmack und Aroma	Ausgeprägte, frische Milchsäureeigenschaften der verwendeten Milchsorte sowie die aromatischen Eigenschaften der Starterkulturen					
Physikalisch-chemische Eigenschaften:						
Trockenmasse (%)						
mindestens	11,8	16,5	16,0	11,0	13,75	14,25
— für Vollmilch	10,3	-	-	-	-	-
— für teilentrahmte Milch						
Milcheiweißgehalt (%) mindestens:	3,2	5,2	4,2	3,0	3,6	4,1
Fettgehalt (%)						
gleich oder mehr als:	4,5	6,5	7,0	3,0	5,0	5,0
— für fettreiche Milch	3,6	-	-	-	-	-
— für Vollmilch	2,0					
— für teilentrahmte Milch						
Säuregehalt in Grad Thörner (°Th)	Von 90,0 bis 150,0					

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

Über das Jahr gerechnet müssen 80 % der Milchviehfuttermittel in der Republik Bulgarien erzeugt worden sein. Für Futtermittel von außerhalb des geografischen Gebiets gilt über das Jahr gerechnet eine Höchstmenge von 20 %. Bei ungünstigen klimatischen Verhältnissen im geografischen Gebiet ist eine Beifütterung erforderlich. Die Menge an Futtermitteln von außerhalb des geografischen Gebiets, die die Tiere erhalten, ist so gering, dass die auf das geografische Umfeld zurückzuführenden Eigenschaften des Erzeugnisses hiervon nicht beeinflusst werden.

Zusätzlich zur Fütterung gehen die Tiere auf die Weide. Die Weiden sind über das ganze Land verteilt. Die Weideperiode dauert von März bis November. Die natürlichen und klimatischen Verhältnisse in Bulgarien sind günstig für die Viehhaltung und die ganzjährige Fütterung der Tiere mit einer Mischung aus Gräsern, die sowohl frisch als auch in Form von Heu und Silage verwendet werden. Die längere Weideperiode ist der Grund für die Vielfalt an Mineralien und Vitaminen in der Rohmilch. Diese besitzt einen spezifischen, ausgewogenen Gehalt an den wichtigsten Inhaltsstoffen wie Kalium, Magnesium, Phosphor und Calcium, Proteinen und Vitaminen (A, B, E, D und Folsäure). Der Folsäuregehalt des Endprodukts ist höher als der der Rohmilch. *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* und *Streptococcus thermophilus* bilden eine Symbiose, die die Milchsäuregärung fördert und den Folsäuregehalt erhöht.

Die für die Herstellung von „Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako“ verwendete Rohmilch stammt aus der Republik Bulgarien. Ein besonderes Merkmal der Rohmilch ist der hohe Gehalt an *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*.

Die symbiotischen Starterkulturen werden nicht genetisch verändert und müssen in der Republik Bulgarien hergestellt werden.

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

Alle Schritte des Produktionsverfahrens von „Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako“ finden im Hoheitsgebiet der Republik Bulgarien statt.

Schritt 1 – Annahme, Klassifizierung, Reinigung und Lagerung der Rohmilch

Schritt 2 – Standardisierung der Milch

Schritt 3 – Homogenisierung

Schritt 4 – Pasteurisierung

Schritt 5 – Kühlung

Schritt 6 – Säuerung

Schritt 7 – Verarbeitung und Verpackung – Das Erzeugnis muss in dem geografischen Gebiet verpackt werden, da die Fermentation in der Verpackung selbst stattfindet. Das Verpacken ist Teil des Produktionsverfahrens und muss in dem Molkereibetrieb in der Republik Bulgarien erfolgen, in dem das Erzeugnis hergestellt wird. Andernfalls besteht die Gefahr, dass sich die physikalisch-chemischen, mikrobiologischen und geschmacklichen Eigenschaften des Erzeugnisses ändern.

Schritt 8 – Fermentation

Schritt 9 – Kühlung

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

Das Erzeugnis wird wie in Schritt 7 beschrieben in Behältern aus Materialien verpackt, die im Hinblick auf die spezifische und die Gesamtmigration für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind:

- Kunststoffbehälter mit einem Fassungsvermögen von höchstens 2 kg;
- Glasbehälter mit einem Fassungsvermögen von höchstens 1 kg;
- Keramikbehälter mit einem Fassungsvermögen von höchstens 1 kg.

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

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet, in dem „Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako“ hergestellt wird, ist die Republik Bulgarien.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

„Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako“ ist ein Erzeugnis, das unter diesem Namen in Bulgarien und weltweit bekannt ist. Ihm wurden zahlreiche Beiträge in wissenschaftlichen Zeitschriften und sonstigen Veröffentlichungen sowie Veranstaltungen gewidmet. Der Joghurt wird im ganzen Land nach einem traditionellen bulgarischen Verfahren hergestellt, sowohl in Haushalten als auch gewerblich. Die natürlichen und klimatischen Verhältnisse in Bulgarien begünstigen die Entwicklung des für die Herstellung verwendeten Milchsäurebakteriums *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*. 1905 entdeckte Dr. Stamen Grigoroff an der Universität Genf ein stäbchenförmiges Bakterium in Joghurt aus Bulgarien. Der von Dr. Grigoroff entdeckte Mikroorganismus wurde 1907 nach ihm *Bacillus bulgaricus* (Grigoroff) benannt und ist nach der Klassifikation von Bergey als *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* bekannt (wobei der Name wiederum den Bezug zum Gebiet unterstreicht). Der Nobelpreisträger Prof. Ilja Iljitsch Metschnikow bestätigte die Entdeckung von Dr. Grigoroff und entwickelte seine Theorie des Alterns in Verbindung mit dem Erzeugnis. Seither hat das Erzeugnis internationales Ansehen erlangt. 2005 fand in Sofia ein internationales Symposium über original bulgarischen Joghurt statt.

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Ein relativ mildes Klima mit mäßiger Hitze und Feuchtigkeit ist typisch für Bulgarien, das geografische Gebiet, in dem „Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako“ hergestellt wird. Die durchschnittliche Jahrestemperatur in Bulgarien liegt zwischen 10 °C und 14 °C, typisch für die gemäßigten Breitengrade. Dank der natürlichen und klimatischen Verhältnisse gibt es sowohl im Flachland als auch in den Berggebieten gutes Weideland, was wiederum der Milchproduktion zugutekommt. Gräser, Hülsenfrüchte, Getreide und über 2 000 Kräuterarten wie Steinklee, Feld-Beifuß, Hirtentäschel und andere Arten wachsen auf Wiesen und Weiden. Sie sorgen für eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung der Tiere und beeinflussen die Qualität, das Aroma und die Zusammensetzung der Rohmilch. Die Weidehaltung der Tiere und ihre Beifütterung mit Futtermitteln aus dem geografischen Gebiet erhöhen den Mineral- und Vitamingehalt des Rohstoffs.

Die klimatischen Verhältnisse begünstigen die Entwicklung von Milchsäurebakterien wie *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, die in verschiedenen Teilen Bulgariens isoliert wurden. Auf den Seiten 9 und 10 seines Buchs *Българското кисело мляко по света* [Bulgarischer Joghurt in der Welt] (Sofia, 2002) erläutert Dr. Todor Minkov die besonderen Merkmale des Gebiets: „Die Mikroflora hat sich in den Jahrtausenden ihres Bestehens in unserem Land nicht wesentlich verändert und hat ihre genetischen Merkmale aufgrund des Klimas weitgehend bewahrt [...]. Diese Merkmale sind eine Voraussetzung für die fruchtbaren Böden in der Region und auch für die aktivsten Formen von Milchk Mikroorganismen, in diesem Fall *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*.“ Das Bakterium ist in Bulgarien natürlicherweise vorhanden und kommt dort in großen Mengen in der Flora und Fauna sowie im Tau des Wiesengrases und in Quellwasser vor. In der wissenschaftlichen Fachzeitschrift *Scripta Scientifica Pharmaceutica* (Bd. 1, 2014, S. 25) heißt es: „*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* vermehrt sich nur auf dem Gebiet des heutigen Bulgariens [...]. In anderen Teilen der Welt mutiert es und hört nach 1 bis 2 Fermentationen auf, sich zu vermehren.“ Dieses Bakterium prägt die besonderen Merkmale des Erzeugnisses.

5.2. Menschliche Faktoren

Die Herstellung von „Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako“ hat in Bulgarien eine jahrhundertalte Geschichte und Tradition.

Im Laufe der Zeit haben die Bauern ihre Fertigkeiten bei der Joghurtherstellung verbessert, indem sie verschiedene Arten von Rohmilch erhitzen und eine Starterkultur hinzufügen. Die Ethnologin Maria Markova beschreibt in ihrem Artikel „Традиционна технология на българското кисело мляко“ [Traditionelle Technologie des bulgarischen Joghurts] (Миналото [Die Vergangenheit], 2006, Bd. 2, S. 48–56) die Bräuche und die traditionellen Technologien im Zusammenhang mit Joghurt in verschiedenen Teilen Bulgariens. Einige verwendeten „saure Dornen“ (Stöcke, die in Ameisenhaufen gesteckt wurden) als Starter, während andere den Tau am St. Georgstag, wenn die Konzentration des bulgarischen Bakteriums am höchsten war, sowie verschiedene Baumrinden und Kräuter verwendeten. Die gebräuchlichste Methode der Fermentation, die auch heute noch praktiziert wird, ist die Verwendung einer kleinen Menge Joghurt, die an den Vortagen hergestellt wurde und der gekochten Milch hinzugefügt wird. Die Fertigkeit, eine

geeignete Starterkultur auszuwählen und die Bedingungen für die Fermentation zu schaffen, wurde von Generation zu Generation weitergegeben. In „Българско кисело мляко“ [Bulgarischer Joghurt] (von der leitenden Forschungsingenieurin Maria Kondratenko et al., Sofia, Zemizdat, 1985, S. 28–29) heißt es: „In unserem Land haben Hirten, Haushalte und kleine Hersteller von bulgarischem Joghurt jahrhundertlang natürliche Kombinationen von Starterkulturen verwendet, die das perfekte Ergebnis einer langen natürlichen Selektion sind. Die besten Starterkulturen, die hauptsächlich nach ihrem Geschmack und ihrem Aroma ausgewählt wurden, wurden von Hirte zu Hirte, von Haushalt zu Haushalt und von Erzeuger zu Erzeuger weitergegeben.“ Kenntnisse und Fertigkeiten im Zusammenhang mit Starterkulturen sind der Schlüssel für den Geschmack, das Aroma und die Konsistenz des Erzeugnisses.

In der zweiten Hälfte des zwanzigsten Jahrhunderts wurden im Zuge der Umstellung auf die industrielle Produktion mit einer bewährten Technik original bulgarische Starterkulturen erzeugt. Die wissenschaftliche Abteilung unter der Leitung der leitenden Forschungsingenieurin Maria Kondratenko führte Studien zur Ermittlung des typischen Geschmacks des Erzeugnisses und zur Auswahl der Mikroorganismen durch, die für die Herstellung von „Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako“ verwendet werden sollten. Zwei Jahre lang sammelte das Team Proben von selbst hergestelltem Joghurt und von natürlichen Quellen. Die besten Stämme von *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* und *Streptococcus thermophilus* wurden unter Laborbedingungen isoliert, untersucht und ausgewählt. Dies war der Beginn der industriellen Produktion von symbiotischen Starterkulturen für dieses Erzeugnis.

5.3. Merkmale des Erzeugnisses

Der unverwechselbare frische Milchsäuregeschmack und das ebensolche Aroma des Erzeugnisses sind auf Stoffwechselprodukte zurückzuführen, darunter 34 Arten von Duftstoffen. Sie werden während der Milchsäuregärung durch die symbiotische Aktivität von *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* und *Streptococcus thermophilus* gebildet. Die Zusammensetzung der Starterkultur bestimmt den Geschmack und das Aroma des Erzeugnisses. Diese Starterkultur ist für den Unterschied in Geschmack und Aroma von „Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako“ im Vergleich mit Joghurt verantwortlich, der mit außerhalb Bulgariens isolierten und produzierten Starterkulturen hergestellt wird.

Auf Seite 61 ihres Buchs *Българско кисело мляко* [Bulgarischer Joghurt] (Vereinigung der Milcherzeuger in Bulgarien, Sofia, 2003) erklären die leitende Forschungsingenieurin M. Kondratenko und Prof. Dr. Eng. J. Simov, dass die bulgarischen symbiotischen Hefen „zur Typizität und strikten Individualität des original bulgarischen Joghurts beitragen. Dank ihres Zusammenspiels verändern *Streptococcus thermophilus* und das bulgarische Stäbchenbakterium [*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*] die Zusammensetzung der Milch, erhöhen ihren Nährwert und ihren biologischen Wert, entwickeln ihren Geschmack und ihr Aroma und verleihen ihr ihr charakteristisches Profil. Beide Mikroorganismen setzen Aromastoffe frei, deren quantitative Kombinationen das außergewöhnliche Aroma des original bulgarischen Joghurts ausmachen.“

Das Erzeugnis hat einen höheren Säuregehalt und eine homogene, sahnige Konsistenz.

Das Erzeugnis verdankt seine besonderen Merkmale auch der Rohmilch, wie in Abschnitt 3.3 beschrieben. Eine Besonderheit von „Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako“ im Vergleich mit anderen, ähnlichen Erzeugnissen ist die hohe Zahl lebender Bakterien der Arten *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* und *Streptococcus thermophilus* im Enderzeugnis, was dieses zu einem natürlichen Probiotikum macht.

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

Die natürlichen und klimatischen Verhältnisse des geografischen Gebiets, gekennzeichnet durch mäßige Hitze und Feuchtigkeit, begünstigen die Entwicklung der für die regionale Mikroflora typischen Milchsäurebakterien wie *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*. Als Quellen für die Bakterienisolierung dienen die Flora, die Fauna, der Wiesentau und Quellwasser.

Während der Milchsäuregärung sorgen die beiden symbiotischen Bakterien der bulgarischen Starterkulturen, *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* und *Streptococcus thermophilus*, für den spezifischen frischen Milchsäuregeschmack und das ebensolche Aroma von „Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako“. Das Erzeugnis verdankt seine besonderen Merkmale auch der Rohmilch, die aus dem geografischen Gebiet stammen muss. Die Weidehaltung von Milchvieh beeinflusst das Aroma und den Geschmack der Rohmilch und den (hohen) Gehalt an *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*. Die längere Weideperiode ist der Grund für die Vielfalt an Mineralien und Vitaminen in der Rohmilch. Die Rohmilch besitzt einen spezifischen, ausgewogenen Gehalt an den wichtigsten Inhaltsstoffen wie Kalium, Magnesium, Phosphor und Calcium, Proteinen und Vitaminen (A, B, E, D und Folsäure). Im Laufe der Zeit wurde die Tradition der Milchfermentation weiterentwickelt und in den Haushalten weiter gepflegt. Dr. K. Popdimitrov stellt in seinem Buch *Българското кисело мляко* [Bulgarischer Joghurt] (1938) Folgendes fest: „[...] die Vorzüge der Mikroflora im bulgarischen Joghurt sind auf die Massenselektion zurückzuführen, die während der täglichen Fermentation der Milch stattfindet. Die Starterkultur wird in der Regel aus dem am besten fermentierten Joghurt entnommen, sodass sich eine natürliche Auswahl der Mikroflora ergibt.“ Diese Fertigkeit wird von Generation zu Generation weitergegeben.

„Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako“ wird mit symbiotischen bulgarischen Starterkulturen nach einem bewährten, standardisierten Verfahren hergestellt. Daraus ergibt sich auch ein weiteres Merkmal des Erzeugnisses, nämlich die hohe Zahl lebender Bakterien der Arten *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* und *Streptococcus thermophilus* und deren probiotische Wirkung.

All dies rechtfertigt die Aussage, dass „Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako“ „die Frucht unserer klimatischen Verhältnisse und der Traditionen unserer Großeltern ist“ (Българско кисело мляко [Bulgarischer Joghurt], leitende Forschungsingenieurin Maria Kondratenko et al., S. 9).

Verweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

<https://www.mzh.government.bg/bg/politiki-i-programi/politiki-i-strategii/politiki-po-agrohranitelnata-veriga/zashiteni-naimenovaniya/blgarsko-kiselo-mlyako/>

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE