

Amtsblatt der Europäischen Union

C 138



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

66. Jahrgang
21. April 2023

Inhalt

I *Entschlüsse, Empfehlungen und Stellungnahmen*

EMPFEHLUNGEN

Europäische Zentralbank

2023/C 138/01	Empfehlung der Europäischen Zentralbank vom 13. April 2023 an den Rat der Europäischen Union zu den externen Rechnungsprüfern der Nationale Bank van België/Banque Nationale de Belgique (EZB/2023/10)	1
---------------	--	---

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2023/C 138/02	Euro-Wechselkurs — 20. April 2023	2
---------------	---	---

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2023/C 138/03	Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft — Ausschreibung für die Durchführung von Linienflugdiensten aufgrund gemeinwirtschaftlicher Verpflichtungen ⁽¹⁾	3
---------------	---	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER GEMEINSAMEN HANDELSPOLITIK

Europäische Kommission

2023/C 138/04	Bekanntmachung des bevorstehenden Außerkrafttretens bestimmter Antidumpingmaßnahmen	4
---------------	---	---

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2023/C 138/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11087 – PAI PARTNERS / GEGENBAUER GROUP) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	5
---------------	--	---

2023/C 138/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11097 — ROCKY / CENTERBRIDGE / INDUS REIT) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	7
---------------	--	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2023/C 138/07	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission	9
---------------	---	---

2023/C 138/08	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	17
---------------	--	----

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

I

(Entschlüsse, Empfehlungen und Stellungnahmen)

EMPFEHLUNGEN

EUROPÄISCHE ZENTRALBANK

EMPFEHLUNG DER EUROPÄISCHEN ZENTRALBANK

vom 13. April 2023

an den Rat der Europäischen Union zu den externen Rechnungsprüfern der Nationale Bank van België/Banque Nationale de Belgique

(EZB/2023/10)

(2023/C 138/01)

Der EZB-RAT —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Satzung des Europäischen Systems der Zentralbanken und der Europäischen Zentralbank, insbesondere auf Artikel 27.1,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Jahresabschlüsse der Europäischen Zentralbank (EZB) und der nationalen Zentralbanken der Mitgliedstaaten, deren Währung der Euro ist, werden von unabhängigen externen Rechnungsprüfern geprüft, die vom EZB-Rat empfohlen und vom Rat der Europäischen Union anerkannt wurden.
- (2) Das Mandat der gegenwärtigen externen Rechnungsprüfer der Nationale Bank van België/Banque Nationale de Belgique, Mazars Réviseurs d'Entreprises/Mazars Bedrijfsrevisoren SCRL/CVBA, endete nach der Rechnungsprüfung für das Geschäftsjahr 2022. Es ist deshalb erforderlich, ab dem Geschäftsjahr 2023 externe Rechnungsprüfer zu bestellen.
- (3) Die Nationale Bank van België/Banque Nationale de Belgique hat für die Geschäftsjahre 2023 bis 2028 KPMG Bedrijfsrevisoren/KPMG Réviseurs d'Entreprises BV/SRL als ihre externen Rechnungsprüfer ausgewählt —

HAT FOLGENDE EMPFEHLUNG ERLASSEN:

Es wird empfohlen, KPMG Bedrijfsrevisoren/KPMG Réviseurs d'Entreprises BV/SRL als externe Rechnungsprüfer der Nationale Bank van België/Banque Nationale de Belgique für die Geschäftsjahre 2023 bis 2028 zu bestellen.

Geschehen zu Frankfurt am Main am 13. April 2023.

Die Präsidentin der EZB
Christine LAGARDE

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

20. April 2023

(2023/C 138/02)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0944	CAD	Kanadischer Dollar	1,4757
JPY	Japanischer Yen	147,46	HKD	Hongkong-Dollar	8,5907
DKK	Dänische Krone	7,4524	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7763
GBP	Pfund Sterling	0,88153	SGD	Singapur-Dollar	1,4599
SEK	Schwedische Krone	11,3280	KRW	Südkoreanischer Won	1 450,34
CHF	Schweizer Franken	0,9810	ZAR	Südafrikanischer Rand	19,8552
ISK	Isländische Krone	149,50	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,5298
NOK	Norwegische Krone	11,6040	IDR	Indonesische Rupiah	16 364,81
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	4,8564
CZK	Tschechische Krone	23,502	PHP	Philippinischer Peso	61,429
HUF	Ungarischer Forint	377,68	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,6110	THB	Thailändischer Baht	37,609
RON	Rumänischer Leu	4,9308	BRL	Brasilianischer Real	5,5484
TRY	Türkische Lira	21,2348	MXN	Mexikanischer Peso	19,8156
AUD	Australischer Dollar	1,6290	INR	Indische Rupie	89,9365

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

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft

Ausschreibung für die Durchführung von Linienflugdiensten aufgrund gemeinwirtschaftlicher Verpflichtungen

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 138/03)

Mitgliedstaat	Frankreich
Flugstrecke	Rodez – Paris (Orly)
Laufzeit des Vertrags	20. Januar 2024 – 19. Januar 2028
Frist für die Einreichung von Zulassungsanträgen bzw. für die Angebotsabgabe	21. Juni 2023 (vor 12.00 Uhr Ortszeit)
Anschrift, bei der der Text der Ausschreibung und andere einschlägige Informationen und/oder Unterlagen im Zusammenhang mit der Ausschreibung und den gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen angefordert werden können	Syndicat Mixte pour l'Aménagement et l'Exploitation de l'aéroport de Rodez-Aveyron Hôtel du Département 7 place Charles de Gaulle BP 724 12007 Rodez Cedex FRANCE E-Mail: smaeroport-rodez-aveyron@orange.fr Beschafferprofil: https://www.e-occitanie.fr

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER GEMEINSAMEN
HANDELSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Bekanntmachung des bevorstehenden Außerkrafttretens bestimmter Antidumpingmaßnahmen

(2023/C 138/04)

1. Nach Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2016/1036 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2016 über den Schutz gegen gedumpte Einfuhren aus nicht zur Europäischen Union gehörenden Ländern ⁽¹⁾ gibt die Kommission bekannt, dass die unten genannten Antidumpingmaßnahmen zu dem in der nachstehenden Tabelle angegebenen Zeitpunkt außer Kraft treten, sofern keine Überprüfung nach dem folgenden Verfahren eingeleitet wird.

2. Verfahren

Die Unionshersteller können einen schriftlichen Antrag auf Überprüfung stellen. Dieser Antrag muss ausreichende Beweise dafür enthalten, dass das Dumping und die Schädigung im Falle des Außerkrafttretens der Maßnahmen wahrscheinlich anhalten oder erneut auftreten würden. Sollte die Kommission eine Überprüfung der betreffenden Maßnahmen beschließen, erhalten die Einführer, die Ausführer, die Vertreter des Ausfuhrlands und die Unionshersteller Gelegenheit, die im Überprüfungsantrag dargelegten Sachverhalte zu ergänzen, zu widerlegen oder zu kommentieren.

3. Frist

Die Unionshersteller können nach der Veröffentlichung dieser Bekanntmachung auf der genannten Grundlage einen schriftlichen Antrag auf Überprüfung stellen; dieser muss der Europäischen Kommission (Generaldirektion Handel, Referat G-1, CHAR 4/39, 1049 Brüssel, Belgien) ⁽²⁾ spätestens drei Monate vor dem in der nachstehenden Tabelle angegebenen Zeitpunkt vorliegen.

4. Diese Bekanntmachung wird nach Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2016/1036 veröffentlicht.

Ware	Ursprungs- oder Ausfuhrländer	Maßnahmen	Rechtsgrundlage	Tag des Außerkrafttr- etens ⁽¹⁾
Aluminium- heizkörper	Volksrepublik China	Antidum- pingzoll	DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2019/59 DER KOMMISSION vom 14. Januar 2019 zur Einführung eines endgültigen Antidumpingzolls auf die Einfuhren von Aluminiumheizkörpern mit Ursprung in der Volksrepublik China im Anschluss an eine Auslaufüberprüfung nach Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2016/1036 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 12 vom 15.1.2019, S. 13)	16.1.2024

⁽¹⁾ Die Maßnahme tritt an dem in dieser Spalte angeführten Tag um Mitternacht (00.00 Uhr) außer Kraft.

⁽¹⁾ ABl. L 176 vom 30.6.2016, S. 21.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11087 – PAI PARTNERS / GEGENBAUER GROUP) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 138/05)

1. Am 14. April 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:

- PAI Partners SAS („PAI Partners“, Frankreich),
- Gegenbauer Holding SE & Co. KG (Deutschland) und Gegenbauer Holding Verwaltung SE (Deutschland) (zusammen als „Gegenbauer-Gruppe“ (Deutschland) bezeichnet).

PAI Partners wird im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit der Gegenbauer-Gruppe übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- PAI Partners ist eine Private-Equity-Gesellschaft mit Sitz in Frankreich, die Fonds verwaltet und/oder berät, in deren Eigentum Unternehmen aus verschiedenen Wirtschaftszweigen wie Unternehmensdienstleistungen, Lebensmittel- und Bedarfsindustrie, allgemeine Industrie und Gesundheitsversorgung stehen.
- Die Gegenbauer-Gruppe ist im Gebäude- und Facility-Management einschließlich damit verbundener Tätigkeiten aktiv.

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

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

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

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

M.11087 – PAI PARTNERS / GEGENBAUER GROUP

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

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

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

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registrierung Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brüssel
BELGIQUE/BELGIË

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.11097 — ROCKY / CENTERBRIDGE / INDUS REIT)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 138/06)

1. Am 13. April 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:

- Rocky Industrial LLC („Rocky“, USA), kontrolliert von GIC (Realty) Private Limited („GIC Realty“, Singapur),
- Centerbridge Partners, L.P. („Centerbridge“, USA),
- INDUS Realty Trust, Inc. („INDUS“, USA).

Rocky und Centerbridge werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über INDUS übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Rocky ist eine indirekte Tochtergesellschaft von GIC Realty mit Sitz in Singapur und hält in erster Linie Immobilien im Namen der singapurischen Regierung. Das Unternehmen ist ausschließlich in den USA tätig,
- Centerbridge ist eine Anlageverwaltungsgesellschaft, die weltweit in Unternehmen investiert. Um für Investoren und Geschäftspartner die attraktivsten Möglichkeiten zu finden, verfolgt Centerbridge einen flexiblen Ansatz über alle Arten von Investitionen hinweg (von Private Equity über Kredite und damit verbundene Strategien bis hin zu Immobilien),
- INDUS ist ein Immobilienunternehmen und im Bereich der Entwicklung, des Erwerbs, der Verwaltung und des Leasings von hochwertigen Industrie- und Logistikimmobilien in den Vereinigten Staaten tätig. INDUS ist an der Börse NASDAQ notiert.

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

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

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

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

M.11097 — ROCKY / CENTERBRIDGE / INDUS REIT

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

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

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Postanschrift:

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

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2023/C 138/07)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Toro“

PDO-ES-A0886-AM05

Datum der Mitteilung: 2.2.2023

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Verbesserung der Formulierung**

Beschreibung:

Bei der Bezugnahme auf die geschützten Weinbauerzeugnisse wird der Verweis auf die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 gegen einen allgemeinen Hinweis auf die Unionsvorschriften ersetzt.

Diese Änderung betrifft Nummer 1 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da diese Änderung unter keine der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

So wird verhindert, dass die Produktspezifikation im Falle einer Änderung der genannten Rechtsvorschriften ebenfalls geändert werden muss.

2. **Aufnahme neuer weine; halbtrocken, lieblich und süß, Kategorie 1 – wein**

Beschreibung:

Neben trockenem Wein, der bereits aufgenommen wurde, werden (gemäß Zuckergehalt) halbtrockene, liebliche und süße Weine einschließlich der Beschreibung der Analysemerkmale und der organoleptischen Beschreibung aufgenommen.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 Buchstaben a und b der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Art der Änderung: STANDARD (mit Änderung des Einzigen Dokuments). Diese Änderung entspricht keiner der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 vorgesehenen Änderungsarten. Die Eigenschaften und das Profil des Erzeugnisses, die in den Ausführungen zum Zusammenhang beschrieben sind und die auf dem Zusammenspiel von natürlichen und menschlichen Faktoren beruhen, bleiben unverändert.

Begründung:

Die Aufnahme dieser neuen Weine ergibt sich aus der vorherigen Änderung der Produktspezifikation bei der historische weiße Rebsorten wie Moscatel de Grano Menudo und Albillo Real und die Möglichkeit aufgenommen wurden, sortenreine Garnacha Tinta-Weine zu erzeugen. Diese Weine werden bereits von Kellereien in dem Gebiet aus den auf den geschützten Rebflächen erzeugten Trauben hergestellt, können aber nicht unter der g. U. „Toro“ vermarktet werden.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Die Untersuchung dieser Weine ergab, dass sie einen stark floralen oder fruchtigen Geschmack und eine starke Struktur im Mund haben, die auf das Terroir zurückzuführen sind. Dies sind spezifische Eigenschaften der geschützten Weine. Die spezifischen Eigenschaften der Weine der g. U. „Toro“ bleiben also erhalten, sie sind jedoch durch einen höheren Zuckergehalt gekennzeichnet.

Ebenso müssen die physikalisch-chemischen und die organoleptischen Eigenschaften zumindest in den Parametern definiert werden, die in der Durchführungsverordnung (EU) 2019/34 der Kommission vom 17. Oktober 2018 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgeschrieben sind.

3. **Anpassung der Erzeugungsbedingungen des Weines (önologische verfahren: Bedingungen für die Weinbereitung) zur Aufnahme der neuen Weinsorten**

Beschreibung:

Bei Trauben, die ausschließlich für halbtrockene, liebliche und süße Weine verwendet werden, wird auf die Angabe des wahrscheinlichen Mindestalkoholgehalt verzichtet. Außerdem wird das Erzeugungsverfahren der süßen Weine beschrieben.

Diese Änderung betrifft Nummer 3 Buchstabe b.1 der Produktspezifikation und Punkt 5.1 des Einzigsten Dokuments.

Art der Änderung: STANDARD (mit Änderung des Einzigsten Dokuments): Mit diesen Änderungen geht keine Änderung der wesentlichen Eigenschaften des Erzeugnisses, der Weine mit der g. U. „Toro“, die auf das Zusammenspiel von natürlichen und menschlichen Faktoren zurückgehen, einher, da die besonderen Eigenschaften der Weine des Gebiets beibehalten werden, sie sich aber aufgrund ihres höheren Zuckergehalts unterscheiden. Dies hat keine Auswirkungen auf den Zusammenhang und somit ist davon auszugehen, dass diese Änderung unter keine der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) 1308/2013 aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Die önologischen Verfahren müssen angepasst werden, um die neuen Arten der Erzeugung von halbtrockenen, lieblichen und süßen Weinen zu berücksichtigen. Diese neuen Bedingungen sind an die Rechtsvorschriften und die Vorlieben des Marktes angepasst.

4. **Erweiterung des Zusammenhangs auf halbtrockene, liebliche und süße weine**

Beschreibung:

Unter den Buchstaben b „Produktdaten“ und c „Kausalzusammenhang“ wurde der Verweis auf diese Weine eingefügt, da es sich um neue Weinarten handelt, die beschrieben werden müssen. Diese Weine werden aus denselben Rebsorten erzeugt und haben dasselbe sensorische und physikalisch-chemische Profil wie die trockenen Weine, unterscheiden sich aber durch den Zuckergehalt.

Außerdem wurden die Bezugnahmen auf die weiße Sorte Malvasía korrigiert, die nun mit ihrem vollständigen Namen Malvasía Castellana aufgeführt wird, um Verwechslungen mit anderen Sorten, die ebenfalls den Namen Malvasía tragen zu vermeiden.

Diese Änderung betrifft Nummer 7 der Produktspezifikation und Punkt 8 des Einzigsten Dokuments.

Art der Änderung: STANDARD (mit Änderung des Einzigsten Dokuments). Obwohl die Ausführung des Zusammenhangs vervollständigt wird, bleibt der ursächliche Zusammenhang unverändert bestehen und wird nur erweitert, um die Beschreibung der neuen Weine aufzunehmen und den ursächlichen Zusammenhang für speziell diese Weine zu begründen. Daher fällt diese Änderung unter keine der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 aufgeführten Änderungsarten.

Begründung:

Es handelt sich um Weine, die seit Langem in dem Gebiet erzeugt werden, aber nicht unter der g. U. „Toro“ vermarktet wurden. Diese Weine sollten in die Produktspezifikation aufgenommen werden, da es sich um ein qualitativ hochwertiges Erzeugnis handelt, bei dem die typischen Eigenschaften der Weine der g. U. „Toro“ sehr gut zum Ausdruck kommen und durch den Zuckergehalt verstärkt werden.

5. **Änderung der Bestimmungen zur Abfüllung**

Beschreibung und Änderungsgründe

Die Verpackung wird auf Glasflaschen beschränkt und die Art des Verschlusses wird festgelegt.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 Buchstabe b.2 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Art der Änderung: STANDARD. Diese Änderungen stellen keine Änderung der wesentlichen Merkmale der Weine mit der g. U. „Toro“ dar, die sich aus dem Zusammenspiel natürlicher und menschlicher Faktoren ergeben. Der Zusammenhang wird nicht aufgehoben und somit ist davon auszugehen, dass diese Änderung unter keine der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Um die Qualität und das Ansehen der Weine der g. U. „Toro“ im Einklang mit den derzeitigen Anforderungen des Marktes für Qualitätsweine aufrechtzuerhalten, muss festgelegt werden, welche Materialien für Behältnisse und Verschlüsse verwendet werden dürfen.

6. Verbesserung der Formulierung der Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung:

Es handelt sich nur um eine Änderung der Formulierung, die keine Änderung der Bestimmungen für die Kennzeichnung nach sich zieht.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 Buchstabe b.3 der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einzigen Dokuments.

Art der Änderung: STANDARD (mit Änderung des Einzigen Dokuments). Da es sich lediglich um eine formale und nicht um eine inhaltliche Änderung handelt, entspricht sie keiner der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 vorgesehenen Änderungsarten.

Begründung:

Verbesserung der Formulierung

7. Aktualisierung des Abschnitts über Kontrollen

Beschreibung:

Die Kontaktdaten der zuständigen Behörde und der nachgeordneten Stelle werden aktualisiert. Der Verweis auf die Verordnung (EU) Nr. 1306/2013 wird gegen einen allgemeinen Hinweis auf die Unionsvorschriften ersetzt.

Diese Änderung betrifft Nummer 9 Buchstabe a und Buchstabe b.1 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Art der Änderung: STANDARD (ohne Änderung des Einzigen Dokuments). Diese Änderung entspricht keiner der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 vorgesehenen Änderungsarten.

Begründung:

Der für die g. U. „Toro“ zuständige Regulierungsausschuss wurde gemäß der Norm ISO/IEC 17065:2012 akkreditiert. Im Anschluss daran hat die zuständige Behörde – das Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León – gemäß Artikel 116 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 Kontrollaufgaben an den Regulierungsausschuss übertragen.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Toro

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. **Beschreibung des weins/der weine**1. *Wein – trockene Weiß- und Roséweine*

KURZBESCHREIBUNG

Weißweine:

Aussehen: blassgelbe bis goldgelbe Farbe, ohne suspendierte Partikel. Geruch: reintönige Weine mit fruchtigen und/oder blumigen und/oder krautigen Aromen, mittlere bis hohe Intensität. Geschmack: körperarme Weine, mittlere bis hohe Länge, mittlerer bis hoher Säuregehalt und ausgewogenes Alkohol-Säure-Verhältnis.

Im Fass gegorene Weißweine oder mit Fassreife:

Aussehen: blassgelbe bis goldgelbe Farbe, ohne suspendierte Partikel. Geruch: reintönige Weine mit fruchtigen und/oder blumigen und/oder krautigen Aromen, für Fässer typische Tertiäraromen, Mittlere bis hohe Intensität. Geschmack: Länge, Säuregehalt und Körperreichtum mittel bis hoch, Ausgewogenheit zwischen den Tertiäraromen des Holzes und dem Wein.

Roséweine:

Aussehen: blassrosa bis lachsfarben, ohne suspendierte Partikel. Geruch: reintönig, Aromen frischer (nicht reifer) roter und/oder schwarzer Früchte, mittlere bis hohe Intensität. Geschmack: körperarme Weine, mittlere bis hohe Länge, mittlerer bis hoher Säuregehalt und ausgewogenes Alkohol-Säure-Verhältnis.

(*) Die Weine enthalten mindestens 5 Gramm Restzucker pro Liter und der Höchstgehalt an Schwefeldioxid liegt bei 250 Milligramm pro Liter.

(**) In jedem Fall entsprechen die unter diesem Punkt festgelegten physikalisch-chemischen Parameter den in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	200

2. Wein – trockene Rotweine

KURZBESCHREIBUNG

Junge Rotweine:

Aussehen: kirschrot bis rubinrot, ohne suspendierte Partikel. Geruch: reintönig, Aromen frischer roter und/oder schwarzer Früchte, mittlere bis hohe Intensität. Geschmack: Körperreichtum und Länge mittel bis hoch, ausgewogenes Alkohol-Säure-Verhältnis.

Rotweine mit Fassreife (einschließlich Weine mit den Angaben „Roble“ (Eiche), „Crianza“, „Reserva“ und „Gran Reserva“):

Aussehen: kirschrot bis ziegelrot, ohne suspendierte Partikel. Geruch: reintönig, Aromen roter und/oder schwarzer und/oder reifer Früchte, mittlere bis hohe Intensität; zudem für Fässer typische Tertiäraromen von mittlerer bis hoher Intensität, je nach Reifung. Geschmack: Körperreichtum und Länge mittel bis hoch, ausgewogen.

(*) In jedem Fall entsprechen die unter diesem Punkt festgelegten physikalisch-chemischen Parameter den in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12,5
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	150

3. Halbtrockene, liebliche und süße weine (Weiß, Rosé und rot)

KURZBESCHREIBUNG

Weißweine: Blassgelbe bis goldgelbe Farbe, ohne suspendierte Partikel. Reintönig mit fruchtigen und/oder blumigen und/oder krautigen Aromen, mittlere bis mittelhohe Intensität. Körper: mittel (bei halbtrockenen Weinen), mittel bis voluminös (bei lieblichen Weinen) und voluminös (bei süßen Weinen); mittlere bis große Länge, mittlerer bis mittelhoher Säuregehalt (bei halbtrockenen und lieblichen Weinen) und mittlerer Säuregehalt (bei süßen Weinen); ausgewogenes Verhältnis zwischen Alkohol- und Säuregehalt.

Roséweine: Blassrosa bis lachsfarben, ohne suspendierte Partikel. Reintönig, mit Aromen frischer (nicht reifer) roter und/oder schwarzer Früchte, mittlere bis hohe Intensität (bei halbtrockenen Weinen) und mittlere bis mittelhohe Intensität (bei lieblichen und süßen Weinen). Volumen mittel (bei halbtrockenen Weinen), mittel bis voluminös (bei lieblichen Weinen) und voluminös (bei süßen Weinen); Persistenz mittel bis hoch (bei halbtrockenen und süßen Weinen) und mittel bis mittelhoch (bei lieblichen Weinen); mittlerer bis mittelhoher Säuregehalt (bei halbtrockenen und lieblichen Weinen) und mittlerer Säuregehalt (bei süßen Weinen); ausgewogenes Verhältnis zwischen Alkohol- und Säuregehalt.

Rotweine: kirschrot bis rubinrot, ohne suspendierte Partikel. Reintönig, mit Aromen roter und/oder schwarzer Früchte, mittlere bis hohe Intensität (bei halbtrockenen Weinen) und mittlere Intensität (bei lieblichen und süßen Weinen). Mittleres Volumen (bei halbtrockenen und lieblichen Weinen) und voluminös (süße Weine); mittlere bis mittelhohe Persistenz und ausgewogener Alkohol- und Säuregehalt.

* In jedem Fall entsprechen die unter diesem Punkt festgelegten physikalisch-chemischen Parameter den in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	200

5. Weinbereitungsverfahren

5.1. Spezifische önologische Verfahren

1. Spezifisches önologisches Verfahren

- Wahrscheinlicher Mindestalkoholgehalt der Trauben: 10,5 % vol außer bei Trauben, die für die Erzeugung von halbtrockenen, lieblichen und süßen Weinen bestimmt sind; diese haben einen wahrscheinlichen Mindestalkoholgehalt von 9 % vol. Diese Trauben dürfen nicht für die Erzeugung von anderen Weinarten verwendet werden.
- Maximale Extraktionsausbeute: 72 l pro 100 kg Trauben
- Bei der Erzeugung von süßen Weinen bleibt ein Teil des natürlichen Zuckers der Trauben erhalten, wodurch die alkoholische Gärung mit Ausnahme des Zusatzes von Alkohol durch nach den geltenden Rechtsvorschriften zulässige Verfahren unterbrochen wird.

2. Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Die Weißweine werden ausschließlich aus weißen Sorten erzeugt (Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo und Albillo Real).

Die Roséweine werden aus den zugelassenen roten und weißen Sorten (Haupt- und Nebensorten) erzeugt.

Nur die folgenden beiden Rotweine werden ausschließlich aus den Sorten Tinta de Toro und Garnacha Tinta erzeugt: Rotwein zu mindestens 85 % Garnacha Tinta und Rotwein zu mindestens 75 % Tinta de Toro.

3. Anbauverfahren

- Mindestpflanzdichte: 500 Rebstöcke/ha
- Die Reberziehung kann als Gobelet- oder Spaliererziehung erfolgen.
- Gemischte Anpflanzungen, bei denen keine nach Sorten getrennte Lese möglich ist, sind nicht zulässig.

5.2. Höchsterträge

1. Garnacha Tinta, Malvasía Castellana (Doña Blanca), Verdejo, Albillo Real und Moscatel de Grano Menudo.

9 000 kg Trauben pro Hektar

2.

64,80 Hektoliter pro Hektar

3. Tinta de Toro

7 500 kg Trauben pro Hektar

4.

54,00 Hektoliter pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches gebiet**

Das abgegrenzte geografische Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Toro“ befindet sich am westlichen Rand der Region Castilla y León, im Südosten der Provinz Zamora und in einem Teil der natürlich umgrenzten Gebiete Tierra del Vino, Valle del Guareña und Tierra de Toro. Es grenzt an die Gegenden Tierra del Pan und Tierra de Campos und erstreckt sich über 62 000 Hektar.

Es umfasst folgende Gemeinden:

Provinz Zamora:

Argujillo, La Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefinjas, Venialbo und Villabuena del Puente.

Provinz Valladolid:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero und die Güter Villaester de Arriba und Villaester de Abajo auf dem Gebiet der Gemeinde Pedrosa del Rey.

7. **Keltertraubensorte(n)**

DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

TEMPRANILLO – TINTA DE TORO

VERDEJO

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

Die beschriebenen klimatischen Bedingungen (starke Kälte im Winter, viele Sonnenstunden und extreme Temperaturen), die die Erträge aus den Reben begrenzen, und die unterschiedlichen Böden (sandiger Lehm, Pflanzung der einzelnen Sorten durch die Winzer je nach Boden, neutraler pH-Wert, geringe organische Substanz, vom Winzer ergänzt durch Bodenzusatz) beeinflussen Aroma und Struktur sowie den hohen Alkoholgehalt der Weine. Auch der hohe Eisengehalt des Bodens und die Anwendung des Gobelet-Systems sowie das hohe Alter der Weinberge tragen zu der besonders hervorzuhebenden Reichhaltigkeit der Weine an Farbstoffen bei.

Bei süßen und lieblichen Weinen hat die Erfahrung mit der Erzeugung dieser Art von Wein im Rahmen der g. U. „Toro“ im Laufe der Jahre gezeigt, dass bei der Produktion dieser Weine die höchsten Qualitätsstandards eingehalten und das klassische organoleptische Profil der traditionellen „Toro“-Weine beibehalten werden kann. Diese Weine verkörpern die typischen Eigenschaften der Weine mit der g. U. „Toro“, die durch den Zuckergehalt noch verstärkt werden, sehr gut.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Abfüllung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Weinbereitungsverfahren umfasst die Abfüllung und die Reifung des Weines, sodass die in der Produktspezifikation beschriebenen organoleptischen und physikalisch-chemischen Merkmale nur dann gewährleistet werden können, wenn alle Weinbereitungsvorgänge im Erzeugungsgebiet stattfinden. Um die Qualität, den Ursprung und die Kontrolle des Weines zu gewährleisten, und vor dem Hintergrund, dass die Abfüllung der durch die g. U. „Toro“ geschützten Weine einer der für die Erreichung der in der Produktspezifikation festgelegten Merkmale entscheidenden Schritte ist, muss dieser Vorgang in den Abfüllanlagen der Weinkellereien innerhalb des Erzeugungsgebiets erfolgen.

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Etikettierungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Auf den Etiketten kann die traditionelle Angabe DENOMINACIÓN DE ORIGEN (Ursprungsbezeichnung) oder die Abkürzung „D.O.“ anstelle von DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (geschützte Ursprungsbezeichnung) verwendet werden.

Auf den Etiketten der Weine können die Angaben „roble“ (Eiche) und „fermentado en barrica“ (im Fass gegoren) gemacht werden, bei Rotweinen können zudem die traditionellen Qualitätsstufen „Crianza“, „Reserva“ und „Gran Reserva“ verwendet werden, solange die Bestimmungen aus den geltenden Rechtsvorschriften eingehalten werden.

Link zur Produktspezifikation

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DO+TORO+Rev+en+vigor.docx/38b794e5-f14e-cd14-70d2-bcd031712969

**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 138/08)

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

EINZIGES DOKUMENT

„Cerdo de Teruel“

EU-Nr.: PGI-ES-2633 — 16.9.2020

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

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

„Cerdo de Teruel“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.1. Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

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

Die geschützte geografische Angabe (g. g. A.) „Cerdo de Teruel“ bezeichnet Schweinefleisch, das die folgenden Anforderungen erfüllt:

- rosarotes, mit intramuskulärem Fett durchwachsenes Fleisch;
- milder Geschmack, saftig und zart im Mund.

Das Schweinefleisch kann in Form von Teilstücken für den Groß- oder Einzelhandel oder Filets aufgemacht werden.

Das Schweinefleisch mit der g. g. A. „Cerdo de Teruel“ wird gewonnen, nachdem Hinterkeule und Schulter vom Schlachtkörper abgetrennt wurden (die Hinterkeule kann zu „Jamón de Teruel“ und die Schulter zu „Paleta de Teruel“ verarbeitet werden; die Anforderungen an den Schlachtkörper für Erzeugnisse mit dieser g. U. sind dieselben wie für diese g. g. A.).

Es muss von Schweinen mit dem folgenden Erbgut stammen: Mutterlinie: Landrace (Standardart) oder Large White oder Kreuzungen dieser beiden Rassen, Vaterlinie: Duroc.

Die Schlachtkörper müssen nach der Schlachtung die folgenden Anforderungen erfüllen:

- warmes Schlachtkörpergewicht – mindestens 86 kg;
- Rückenspeckdicke: zwischen 16 mm und 45 mm, gemessen im Lendenbereich an der Spitze der Hinterkeule.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

Die Ernährung der Schweine besteht hauptsächlich aus Getreide, wobei der Prozentsatz der Rohstoffe, aus denen sich das Futter zusammensetzt, festgelegt ist: mindestens 50 % Getreide, nach Möglichkeit aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

Werden die Schweine, von denen das Fleisch mit der g. g. A. stammt, mit Mischfutter gefüttert, so muss dieses von Herstellern innerhalb des geografischen Gebiets oder in den angrenzenden Provinzen Saragossa, Guadalajara, Cuenca, Valencia, Castellón und Tarragona erzeugt worden sein.

Diese geografische Beschränkung hinsichtlich des Standorts der Futtermittelhersteller ist deshalb notwendig, weil dieselben Schweineschlachtkörper, die unter diese g. g. A. fallen, auch für die Herstellung von Schinken mit der g. U. „Jamón de Teruel“ / „Paleta de Teruel“ verwendet werden. In dieser Stufe der Erzeugung sind die Anforderungen für beide Gütesiegel identisch, da die Teile des Schlachtkörpers, die nicht unter die g. g. A. fallen – Hinterkeulen und Schultern – für „Jamón de Teruel“ (Hinterkeulen) und „Paleta de Teruel“ (Schultern) verwendet werden können. Die in der Produktspezifikation für die g. U. „Jamón de Teruel“ / „Paleta de Teruel“ festgelegten Anforderungen an die Primärproduktion wurden daher in der Produktspezifikation für die g. g. A. „Cerdo de Teruel“ übernommen.

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

Folgende Erzeugungsschritte müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet stattfinden:

- Schweineerzeugung: Aufzucht und Mast
- Schlachtung
- Zerlegung des Schlachtkörpers, um Hinterkeule und Schulter abzutrennen

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

Das Zerlegen, Filetieren, Verpacken und Kennzeichnen des Erzeugnisses kann in Fleischverarbeitungsbetrieben erfolgen, die bei der Verwaltungsstelle eingetragen sind und sich innerhalb des geografischen Gebiets befinden, oder in Betrieben außerhalb des geografischen Gebiets im Rahmen von Kooperationsvereinbarungen, die mit zertifizierten Unternehmen nach vorheriger Genehmigung durch die Verwaltungsstelle geschlossen wurden.

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

Das Schweinefleisch mit der g. g. A. „Cerdo de Teruel“ kann in Form von Teilstücken für den Groß- oder Einzelhandel oder Filets verkauft werden.

Jeder von einem eingetragenen Unternehmen gelieferte Schlachtkörper (ohne Hinterkeulen und Schultern) muss auf jeder Seite mit einem spezifischen Etikett der g. g. A. versehen sein, das das Logo der g. g. A. und die Aufschrift *Indicación Geográfica Protegida Cerdo de Teruel* (geschützte geografische Angabe „Cerdo de Teruel“) oder *IGP Cerdo de Teruel* (g. g. A. „Cerdo de Teruel“) trägt.

Die Teilstücke und Filets dürfen nur von zugelassenen Unternehmen (d. h. solchen, die zur Verwendung der g. g. A.-Konformitätskennzeichnung berechtigt sind) versandt werden, und zwar erst dann, wenn sie mit einem nummerierten Zertifizierungsetikett versehen wurden, das mindestens das spezifische Logo der g. g. A. sowie die Angaben *Indicación Geográfica Protegida* (geschützte geografische Angabe) und „Cerdo de Teruel“ enthält. Dieses Etikett ist direkt auf den Teilstücken für den Großhandel bzw. auf der Verpackung der Teilstücke für den Einzelhandel und Filets anzubringen.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet, in dem die Schweine gehalten (Aufzucht und Endmast) und geschlachtet sowie die Hinterkeulen und Schultern von den Schlachtkörpern abgetrennt werden, entspricht der Provinz Teruel.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die Eintragung dieser geschützten geografischen Angabe beruht auf dem Ansehen, das das Erzeugnis gewonnen hat.

Erste schriftliche Erwähnungen von „Cerdo de Teruel“ reichen weit zurück, denn die Provinz Teruel ist historisch gesehen eng verbunden mit der Schweinezucht und mit Schweinefleischerzeugnissen als Einkommensquelle für die örtliche Bevölkerung.

Die Bedeutung der Schweine und der Schweinezucht in der Provinz wird in verschiedenen Dokumenten hervorgehoben. In der von Alfons II. im Jahr 1177 erlassenen königlichen Charta von Teruel wurden Regeln für die Schweinehaltung und Zahlung festgelegt (Castañé, J., 1991: *El Fuero de Teruel. Edición Crítica con introducción y traducción* [Charta von Teruel: Kritische Ausgabe mit Einleitung und Übersetzung]).

In *Historia de la Economía Política de Aragón* (Geschichte der Volkswirtschaft von Aragon) (1978) schrieb der Naturforscher, Jurist und Historiker Jordán de Asso: „Die Schweine aus dem Partido de Albarracín werden wegen ihres feinen Geschmacks sehr geschätzt.“

Diese traditionelle lokale Verbundenheit mit der Viehzucht führte 1984 zur Eintragung von „Jamón de Teruel“ als geschützte Ursprungsbezeichnung. Dies trug dazu bei, die Schweineerzeugung in Teruel auf der Grundlage des althergebrachten Wissens im Laufe der Zeit zu konsolidieren. Damit sollten die Bemühungen engagierter Landwirte um die Erhaltung der Erzeugungssysteme belohnt werden, die den Erzeugnissen schließlich ihren Namen gaben, zunächst den luftgetrockneten Fleischwaren („Jamón de Teruel“ und „Paleta de Teruel“) und nun dem übrigen Frischfleisch des Schlachtkörpers.

Diese Konsolidierung der Schweinehaltung und die Tatsache, dass diese Tätigkeit von einer Zertifizierungsstelle überwacht wird, hat unmittelbare Auswirkungen auf die Schweineschlachtkörper. Die genetische Selektion der Tiere, das hauptsächlich aus Getreide bestehende Futter und die Mastdauer (um ein Schlachtkörpergewicht von mindestens 86 kg zu erreichen) haben dazu geführt, dass das frische Fleisch den Ruf eines hochwertigen Erzeugnisses genießt, was vor allem den menschlichen Faktoren zu verdanken ist: Rasse, Ernährung und Aufzucht der Tiere.

Der erste dieser Faktoren betrifft das Erbgut: Durch die Kreuzungszucht wird gewährleistet, dass unter die g. g. A. „Cerdo de Teruel“ fallende Schweine immer zu 50 % von der Rasse Duroc (Vater) und zu 50 % von der Rasse Large White oder Landrace oder einer Kreuzung aus beiden (Mutter) abstammen, und dass diese Rassen, wenn sie wie angegeben gekreuzt werden, frisches Fleisch mit einem hohen Anteil an intramuskulärem Fett (Marmorierung) hervorbringen (Garitano, I. et al., 2013).

Der zweite Faktor entspricht der Entscheidung, die Schweine während der gesamten Mastzeit hauptsächlich mit Getreide zu füttern (mindestens 50 % Getreide) – und nicht nur zu den Zeiten, in denen bestimmte Rohstoffe verfügbar sind – was ein langsames Wachstum begünstigt. So kann beispielsweise die ausschließliche Fütterung von Schweinen mit Gerstengranulat in der Endmastphase den Fettsäuregehalt des intramuskulären Fetts erhöhen. Studien haben außerdem nahegelegt (Daza, A. et al., 2010b) und gezeigt (Daza, A. et al., 2012 und Garitano, I. et al., 2012), dass dieses Futter auch bestimmte Parameter der Fleischqualität wie Farbe und Wasserspeicherkapazität beeinflusst.

Der dritte Faktor ist die Aufzucht der Schweine, die bei der Schlachtung ein Lebendgewicht von 110–140 kg erreichen und damit über dem handelsüblichen Gewicht von 85–100 kg liegen, damit die warmen Schlachtkörper den Anforderungen dieser g. g. A. entsprechen und das Fleisch mit Fett durchwachsen ist. Hinzu kommt, dass die Schlachthöfe und landwirtschaftlichen Betriebe nahe beieinander liegen, wodurch sich die Transportzeiten und damit auch der Stress, dem die Schweine vor der Schlachtung ausgesetzt sind, verringern, was den rosaroten Farbton von „Cerdo de Teruel“ begünstigt, der es so deutlich von magererem, blasserem Schweinefleisch unterscheidet.

Die kontinuierliche Beachtung dieser drei bewährten Erkenntnisse hat es also ermöglicht, die Art von Fleisch zu erzeugen, für die der Schutz beantragt wird, und zwar ein Fleisch, das sich, wie unter Punkt 3.2 beschrieben, durch seine Färbung und Marmorierung auszeichnet.

Die Behörden unterstützen die Anerkennung von „Cerdo de Teruel“. Zwischen 2004 und 2010 finanzierte der Provinzrat von Teruel im Rahmen einer Partnerschaftvereinbarung, die auch vom Verband der Lebensmittelindustrie von Teruel und der Kontrollstelle für die g. U. „Jamón de Teruel“ / „Paleta de Teruel“ unterzeichnet wurde, Untersuchungen zur Verbesserung und Optimierung der Erzeugungssysteme von Schweinen, deren Fleisch unter diese g. g. A. fällt.

Im Rahmen anderer Projekte werden die Auswirkungen verschiedener Faktoren wie Kastration, Fütterung und Genetik auf die Eigenschaften der Schlachtkörper untersucht. Diese Forschungsprojekte kommen zu dem Schluss, dass sowohl Borge als auch Jungsauen für die Erzeugung von Frischfleisch geeignet sind (Latorre et al., 2009a), dass eine hauptsächlich aus Getreide bestehende Ernährung den Fettanteil der Schlachtkörper beeinflusst (Daza, A. et al., 2010b) und dass die Verwendung von Duroc als Vaterlinie sich positiv auf das Erzeugnis auswirkt und einen leichten Anstieg des Fettgehalts am Schlachtkörper bewirkt (Garitano, I. et al., 2013).

Die Geschichte von „Cerdo de Teruel“ und seine Bedeutung auf dem Markt haben auch die Erforschung der besonderen Eigenschaften des Schweinefleischs veranlasst: An der Fakultät für Veterinärmedizin der Universität Saragossa werden die physikalischen und chemischen Eigenschaften bestimmter Teilstücke von Schweinen untersucht (Lende und Filet sowie die in Spanien als *secreto* [hinter dem Schultergelenk] und *presa* [Schulterstück] bezeichneten Teilstücke), die die für diese g. g. A. erforderlichen Merkmale aufweisen (*Physikalisch-chemische Eigenschaften der Muskulatur von Schweinen, die für die Erzeugung von luftgetrocknetem Schinken aus Teruel bestimmt sind (Spanien)*, Calvo, S. et al., 2011). Die Forschungsergebnisse von Dr. Virginia Resconi unterstreichen den Nährwert des Fleischs mit der g. g. A. „Cerdo de Teruel“, das von Schweinen stammt, die auf eine bestimmte Art und Weise gezüchtet und gefüttert werden (wie 2011 auf der Website des *Portal Veterinario* unter der Überschrift *Der Nährwert von Teruel-Schweinefleisch* berichtet wurde).

Darüber hinaus veröffentlichte das Referat für Tierproduktionstechnologie (Teil des Zentrums für Lebensmittel-forschung und -technologie in Aragon, kurz CITA) im Jahr 2015 die Ergebnisse eines Forschungsprojekts mit dem Titel *Auswirkung der Ernährung, der Verpackung und der Expositionsdauer auf die visuelle Beurteilung und die Kaufabsicht bei Schweinefleisch mit der g. g. A. „Cerdo de Teruel“* (Panea, B. et al., 2015). Eine nennenswerte Schlussfolgerung dieses Projekts ist die Feststellung, dass die Kontrollgruppe – „Cerdo de Teruel“ von Schweinen, die mit ihrem üblichen Futter gefüttert wurden – besser abschnitt als die anderen Gruppen, in denen die Tiere andere Futterarten erhielten.

Im Jahr 2016 leiteten Forschende des CITA ein über den Investitionsfonds von Teruel gefördertes Projekt mit dem Titel *Gesundheitsmanagement, Produktions- und Vermarktungsalternativen für „Cerdo de Teruel“-Schweinefleisch: Ein Vorschlag zur Nachhaltigkeit* (Panea, B. et al., 2016).

Seitdem wurden weitere Forschungsarbeiten unter Beteiligung des CITA durchgeführt und im Rahmen von vom Europäischen Fonds für regionale Entwicklung kofinanzierten Programmen vorgestellt: *Gesunde Würste vom Terueler Schwein: Reduzierter Gehalt an gesättigten Fetten und Salz* (Panea, B. et al., 2019).

„Cerdo de Teruel“ findet auch in literarischen Veröffentlichungen Erwähnung, die ein großes Publikum erreichen und weithin anerkannt sind. Ein besonderes Beispiel ist ein Kapitel des Romans *Animales urbanos* (Stadttiere) (Leiz, K. 2018) mit dem Titel *Del cerdo de Teruel y del amor* (von „Cerdo de Teruel“ und Liebe).

Neben der Tradition und den wissenschaftlichen und informativen Veröffentlichungen, wird das Ansehen von „Cerdo de Teruel“ auch durch seine Beliebtheit auf dem Markt bezeugt. Die Bezeichnung „Cerdo de Teruel“ wird von den Erzeugern und Verkäufern für dieses hoch angesehene Fleisch verwendet und ist auf dem Markt und in den Supermärkten und Metzgereien in ganz Spanien verbreitet.

Gerichte, die mit „Cerdo de Teruel“ zubereitet werden, sind auch ein fester Bestandteil der Speisekarten von Restaurants im ganzen Land.

Darüber hinaus finden sich Rezepte mit „Cerdo de Teruel“ auf angesehenen digitalen Plattformen. Ein Beispiel ist ein Rezept für *Schweinefilet vom „Cerdo de Teruel“ mit Pflaumen und Pinienkernen* aus *El Gran Libro de la Cocina Aragonesa* [Das große aragonesische Kochbuch] (Aneto Publicaciones, SL, 2011), das in der Rubrik Essen und Trinken von RedAragón, einem Internetportal für die Region Aragon, veröffentlicht wurde. Chefköche teilten ebenfalls Rezepte wie *Secreto vom „Cerdo de Teruel“ mit Aubergine und weißer Schokoladensoße* (auf einer Website zur Förderung der aragonesischen Küche namens *Comparte el Secreto. Aragón, alimentos nobles* [Teile das Geheimnis: Aragon, edle Gerichte]) und *von Altamiras inspirierte Schweinebacken vom „Cerdo de Teruel“* [„von Altamiras inspiriert“ ist eine Anspielung auf den Mönch und Koch Juan Altamiras aus dem 18. Jahrhundert] (Rubrik Essen und Trinken in der Zeitung *Heraldo*).

Auch in den Medien wird von der Besonderheit von „Cerdo de Teruel“ berichtet:

- *Die hochwertige Ernährung der Schweine, die für die Herstellung des Erzeugnisses mit der Ursprungsbezeichnung „Jamón de Teruel“ verwendet werden, bringt nicht nur köstliche Schinken, sondern auch qualitativ hochwertiges Frischfleisch von dunkelroter Farbe und mit einer zarten und besonders saftigen Konsistenz hervor* (2011, Indisa; 2014, *A la carta para dos*, [Für zwei à la carte]);
- *Qualität, Erzeugung und Vermarktung von Schweinefleisch aus Teruel* (2016, *Aragón hoy* [Aragon heute]).

Im Laufe der Jahre stand „Cerdo de Teruel“ wegen seines Ansehens im Mittelpunkt zahlreicher Veranstaltungen.

„Cerdo de Teruel“ hat mehrfach eine wichtige Rolle beim Kochwettbewerb *Teruel Gusto Mudéjar* eingenommen, der seit 2006 stattfindet und dessen Hauptaktivität ein nationaler Wettbewerb ist, bei dem Gerichte mit einer Mudéjar-Geschmacksnote im Mittelpunkt stehen. Das Rezept, das Profiköche und aufstrebende Gastronomen bei der sechsten Ausgabe dieser kulinarischen Veranstaltung neu interpretieren mussten: *Mit „Cerdo de Teruel“ gefüllte Cella-Kartoffeln mit schwarzem Périgord-Trüffel (Tuber melanosporum)*.

2012 fand zum ersten Mal die *Jornada Gastronómica de Cerdo de Teruel* statt, ein Fest rund um „Cerdo de Teruel“, an dem sich mehr als 40 Betriebe in der Provinz Teruel beteiligten. Das Motto der Veranstaltung war *Schweinefleisch neu interpretiert. Die Reise auf andere Art genießen ...*

Im Jahr 2020 war „Cerdo de Teruel“ als Qualitätserzeugnis bei der internationalen Messe *Madrid Fusión* vertreten: *„Cerdo de Teruel“ auf der Gastronomiemesse Madrid Fusión* (Zeitung *La Comarca*).

All dies – und vor allem der Wunsch, ein Erzeugnis zu schützen, das eng mit der Region verbunden ist – hat die Erzeuger dazu veranlasst, die Erzeugergemeinschaft „Cerdo de Teruel“ zu gründen, um das Ansehen des Erzeugnisses zu schützen, die Verbraucher angemessen zu informieren und die Erzeugung von „Cerdo de Teruel“ zu regeln.

Die Bedeutung der Erzeugung von „Cerdo de Teruel“ für die Region, das Engagement der Behörden für die Erhaltung der landwirtschaftlichen Traditionen und Praktiken, die einschlägigen Forschungsarbeiten, das Bestreben der Erzeuger, qualitativ hochwertige Erzeugnisse herzustellen, und das kommerzielle Ansehen des Erzeugnisses ermöglichen es, „Cerdo de Teruel“ als hochwertiges Fleisch zu vermarkten und die Interessen der Erzeuger durch die Anerkennung ihrer Erzeugnisse zu wahren.

Eine solche Anerkennung der zu schützenden Bezeichnung „Cerdo de Teruel“ ermöglicht es, das Ansehen auf dem Markt zu erhalten, die Erzeugungskriterien, die dem Schweinefleisch seine besonderen Eigenschaften verleihen, zu bewahren, den Verbrauchern eine eindeutige Identifizierung des Erzeugnisses zu ermöglichen und die Kontrolle zu gewährleisten.

Verweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

<https://www.aragon.es/-/indicacion-geografica-protégida-cerdo-teruel>

(unter der Rubrik *Propuesta del Documento Único y del Pliego de condiciones* [Entwurf des Einzigen Dokuments und der Produktspezifikation] und anschließend *Fecha: Junio de 2022* [Datum: Dezember 2022]).

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE