

Amtsblatt der Europäischen Union

C 156



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

66. Jahrgang

3. Mai 2023

Inhalt

I *Entschlüsse, Empfehlungen und Stellungnahmen*

EMPFEHLUNGEN

Europäische Zentralbank

| | | |
|---------------|---|---|
| 2023/C 156/01 | Empfehlung der Europäischen Zentralbank vom 24. April 2023 an den Rat der Europäischen Union zu den externen Rechnungsprüfern der Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta (EZB/2023/12) | 1 |
|---------------|---|---|

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

| | | |
|---------------|-------------------------------|---|
| 2023/C 156/02 | SATZUNG DES ACTRIS ERIC | 2 |
|---------------|-------------------------------|---|

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

| | | |
|---------------|---|----|
| 2023/C 156/03 | Zinssatz der Europäischen Zentralbank für Hauptrefinanzierungsgeschäfte am 1. Mai 2023: 3,50 % — Euro-Wechselkurs | 22 |
|---------------|---|----|

DE

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

| | | |
|---------------|--|----|
| 2023/C 156/04 | Veröffentlichung eines Antrags gemäß Artikel 26 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 | 23 |
| 2023/C 156/05 | Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel | 27 |
| 2023/C 156/06 | 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 | 31 |
| 2023/C 156/07 | Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel | 35 |
| 2023/C 156/08 | Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel | 45 |

I

(Entschlüsse, Empfehlungen und Stellungnahmen)

EMPFEHLUNGEN

EUROPÄISCHE ZENTRALBANK

EMPFEHLUNG DER EUROPÄISCHEN ZENTRALBANK

vom 24. April 2023

an den Rat der Europäischen Union zu den externen Rechnungsprüfern der
Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta

(EZB/2023/12)

(2023/C 156/01)

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 werden.
- (2) Das Mandat der externen Rechnungsprüfer der Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta, KPMG, wurde nach der Rechnungsprüfung für das Geschäftsjahr 2022 einvernehmlich beendet. Es ist deshalb erforderlich, externe Rechnungsprüfer ab dem Geschäftsjahr 2023 zu bestellen.
- (3) Die Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta hat Deloitte Audit Ltd als externe Rechnungsprüfer für die Geschäftsjahre 2023 bis 2027 ausgewählt —

HAT FOLGENDE EMPFEHLUNG ERLASSEN:

Es wird empfohlen, Deloitte Audit Ltd als externe Rechnungsprüfer der Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta für die Geschäftsjahre 2023 bis 2027 zu bestellen.

Geschehen zu Frankfurt am Main am 24. April 2023.

Die Präsidentin der EZB
Christine LAGARDE

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

SATZUNG DES ACTRIS ERIC

(2023/C 156/02)

PRÄAMBEL

Die Wissenschaft des Klimawandels und der Luftqualität erfordert ein Verständnis der räumlichen und zeitlichen Variabilität kurzlebiger atmosphärischer Bestandteile;

für ein tieferes Verständnis der treibenden Kräfte des Klimawandels und der Luftverschmutzung ist die Beobachtung der vierdimensionalen Verteilung kurzlebiger atmosphärischer Bestandteile erforderlich;

ein tieferes Verständnis der atmosphärischen Variabilität von kurzlebigen atmosphärischen Bestandteilen erfordert die Kenntnis der komplexen Prozesse, die ihre Wechselwirkungen bestimmen;

die Wissenschaft des Klimawandels und der Luftqualität erfordert einen gesicherten Zugang zu langfristigen Beobachtungsdaten, die mit angemessener Genauigkeit und geografischer Abdeckung bereitgestellt werden;

die Verbesserung der Kenntnisse und Technologien für die Wissenschaft des Klimawandels und der Luftqualität erfordert den Zugang zu hochgradig instrumentierten Forschungsplattformen in natürlichen und kontrollierten Atmosphären;

ACTRIS verfügt über ein einzigartiges Fachwissen in der Metrologie von Aerosolen, Wolken und reaktiven Spurengasen, in der Bereitstellung von Daten über die Variabilität kurzlebiger atmosphärischer Bestandteile und in den Verfahren für den Zugang zu diesen Informationen;

ACTRIS-Datenprodukte sind für die Vollständigkeit des Erdbeobachtungssystems für Klima und Luftqualität erforderlich und tragen dazu bei, die Unsicherheiten in Klima- und Erdsystemmodellen zu beseitigen, um nachhaltige Lösungen für die Bewältigung von Umweltproblemen zu entwickeln;

ACTRIS beabsichtigt, das Niveau der in der verteilten Forschungsinfrastruktur verwendeten Technologie und die Qualität der angebotenen Dienste für einen sehr großen Nutzerkreis unter Einbeziehung von Partnern aus dem Privatsektor zu erhöhen;

ACTRIS fördert auch die Ausbildung von Betreibern und Nutzern und stärkt die Verknüpfung von Forschung, Bildung und Innovation im Bereich der Atmosphären- und Klimawissenschaft;

DAHER

haben die in Anhang I aufgeführten Mitglieder und Beobachter

FOLGENDES VEREINBART:

KAPITEL 1

WESENTLICHE ELEMENTE

Artikel 1

Name

Eine Forschungsinfrastruktur für Aerosole, Wolken und Spurengase (ACTRIS) wird als Konsortium für eine europäische Forschungsinfrastruktur (ERIC) gemäß der Verordnung (EG) Nr. 723/2009 unter dem Namen „ACTRIS ERIC“ gegründet.

Artikel 2

Aufgaben und Tätigkeiten

1. Ziel von ACTRIS ist es, integrierte Datensätze von hoher Qualität im Bereich der atmosphärischen Wissenschaften zu produzieren und auf die wissenschaftliche und technologische Nutzung zugeschnittene Dienste, einschließlich des Zugangs zu Instrumentenplattformen, bereitzustellen.
2. Die Hauptaufgabe des ACTRIS ERIC besteht darin, die dezentrale Forschungsinfrastruktur einzurichten und zu betreiben sowie die strategische und finanzielle Entwicklung und den langfristigen Betrieb von ACTRIS zu koordinieren.
3. Mit Blick auf seine Hauptaufgabe und gemäß den Bestimmungen dieser Satzung soll das ACTRIS ERIC folgende Tätigkeiten ausführen:
 - a) eine angemessene Bereitstellung von Daten aus den nationalen Einrichtungen koordinieren und überwachen;
 - b) die Tätigkeiten in den zentralen Einrichtungen und ihre Strategien zur Entwicklung von Diensten koordinieren und überwachen;
 - c) einen offenen und zeitnahen Zugang zu ACTRIS-Daten und -Datenprodukten über das Datenzentrum gewährleisten;
 - d) für den Zutritt zu den themenspezifischen Zentren, zum Datenzentrum und zu den nationalen Einrichtungen und einen entsprechenden Fernzugriff Sorge tragen.
4. Das ACTRIS ERIC kann auch folgende Tätigkeiten durchführen:
 - a) ACTRIS bei Wissenschaftsgemeinschaften, im Privatsektor und in der breiten Öffentlichkeit bekannt machen;
 - b) gesellschaftliche und technologische Entwicklungen im Zusammenhang mit der Aufgabe und den Tätigkeiten, die in Artikel 2 Absätze 2 und 3 der Satzung festgelegt sind, umsetzen;
 - c) gemeinsame Tätigkeiten mit Nutzergruppen, einschließlich der Industrie, entwickeln;
 - d) den Wissenstransfer zugunsten von Industrie, Gesellschaft und politischen Entscheidungsträgern fördern;
 - e) die Umsetzung von ACTRIS mit den nationalen Prioritäten und Strategien in Einklang bringen;
 - f) die Ressourcen von ACTRIS zu Bildungs- und Ausbildungszwecken fördern;
 - g) mit Forschungsinfrastrukturen in verwandten und komplementären Bereichen zusammenarbeiten und interagieren;
 - h) Schulung, Öffentlichkeitsarbeit und internationale Zusammenarbeit fördern;
 - i) sich als geförderter Partner bzw. Finanzierungspartner an für die jeweilige Aufgabe relevanten wissenschaftlichen Forschungstätigkeiten beteiligen;
 - j) alle weiteren, damit verbundenen und für die Durchführung der Aufgaben notwendigen Maßnahmen durchführen.

5. Das ACTRIS ERIC verfolgt seine Hauptaufgabe auf nicht wirtschaftlicher Grundlage. Das ACTRIS ERIC kann – unbeschadet der Vorschriften über staatliche Beihilfen – begrenzte wirtschaftliche Tätigkeiten durchführen, sofern diese in engem Zusammenhang mit seiner Hauptaufgabe stehen und deren Erfüllung nicht gefährden. Das ACTRIS ERIC verbucht die Kosten und Einnahmen seiner wirtschaftlichen Tätigkeiten getrennt; es bietet diese Tätigkeiten zu Marktpreisen an oder, wenn sich diese nicht feststellen lassen, zu Vollkosten plus einer angemessenen Marge. Alle Einkünfte aus diesen begrenzten ökonomischen Tätigkeiten werden vom ACTRIS ERIC dazu verwendet, seine Aufgabe besser und intensiver auszuführen.

Artikel 3

Standort und satzungsmäßiger Sitz

1. Das ACTRIS ERIC ist eine dezentrale Forschungsinfrastruktur mit satzungsmäßigem Sitz in Helsinki (Finnland) und weiteren Abteilungen in Hauptquartieren in Finnland und Italien.
2. Die dezentrale Forschungsinfrastruktur umfasst ein Rechenzentrum, themenspezifische Zentren und nationale Einrichtungen in verschiedenen Ländern. Das Rechenzentrum, die themenspezifischen Zentren und die nationalen Einrichtungen werden durch Vereinbarungen mit den Organisationen, bei denen die Einrichtungen angesiedelt sind, an das ACTRIS ERIC angebunden.

Artikel 4

Dauer des Bestehens und Auflösung

1. Das ACTRIS ERIC wird – unbeschadet der Bestimmungen über die Auflösung des ERIC – für einen unbestimmten Zeitraum eingerichtet.
2. Die Auflösung des ACTRIS ERIC erfolgt auf Beschluss der Generalversammlung gemäß Artikel 18 Absatz 8 der Satzung.
3. Etwaige nach der Begleichung der Schulden des ACTRIS ERIC verbleibende Vermögenswerte sind auf die Mitglieder, ständigen Beobachter und Beobachter entsprechend dem Anteil ihrer kumulierten Beiträge zum ACTRIS ERIC zu verteilen, sofern die Generalversammlung nichts anderes beschließt.
4. Unverzüglich nach Annahme des Auflösungsbeschlusses, in jedem Fall jedoch innerhalb von zehn Tagen nach der Annahme eines solchen, unterrichtet das ACTRIS ERIC die Europäische Kommission. Das ACTRIS ERIC teilt der Europäischen Kommission den Abschluss des Auflösungsverfahrens unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb von zehn Tagen mit.
5. Das Bestehen des ACTRIS ERIC endet an dem Tag, an dem die Europäische Kommission die entsprechende Bekanntmachung im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht.

Artikel 5

Haftung und Versicherung

1. Das ACTRIS ERIC haftet für seine Schulden.
2. Die finanzielle Haftung der Mitglieder, der ständigen Beobachter und der Beobachter für die Schulden des ACTRIS ERIC beschränkt sich auf ihre jährlichen Beiträge zum ACTRIS ERIC.
3. Das ACTRIS ERIC schließt geeignete Versicherungen zur Deckung der mit dem Aufbau und Betrieb des ACTRIS ERIC verbundenen Risiken ab.

Artikel 6

Zugang für Nutzer

1. Das ACTRIS ERIC sorgt für einen effektiven Zugang zu Daten, Instrumenten und Diensten. Eine diskriminierungsfreie Priorisierung erfolgt auf der Grundlage der wissenschaftlichen Qualität, der technischen Machbarkeit und/oder anderer relevanter Kriterien, die für das vom ACTRIS angestrebte Ziel von Belang sind.
2. Der Zugang beruht auf den Grundsätzen des offenen Zugangs gemäß den Kriterien, Verfahren und Modalitäten, die in der Datenpolitik des ACTRIS ERIC und den von der Generalversammlung gebilligten Dokumenten über Zugang und Dienste festgelegt sind. Die Verfahren und Bewertungskriterien werden auf dem Webportal des ACTRIS ERIC öffentlich zugänglich gemacht. Das ACTRIS ERIC bietet den Nutzern – auch über sein Webportal – Orientierungshilfen an und erleichtert damit den Zugang zu Daten, Instrumenten und Diensten.

*Artikel 7***Bewertung**

Die Tätigkeiten des ACTRIS ERIC werden jährlich vom Wissenschafts- und Innovationsbeirat bewertet. Darüber hinaus werden die Dienste, der Betrieb und die Verwaltung von ACTRIS mindestens alle fünf Jahre einer Bewertung durch unabhängige externe Bewerter unterzogen, die dem Wissenschafts- und Innovationsbeirat nicht als Mitglieder angehören dürfen, von der Generalversammlung ernannt werden und ihr Bericht erstatten.

*Artikel 8***Verbreitung**

1. Das ACTRIS ERIC fördert offene Wissenschaft und Innovation und ermutigt die Nutzer dazu, ihre Ergebnisse öffentlich zugänglich zu machen. Auf die Nutzung von ACTRIS-Daten, -Diensten und -Infrastrukturen ist in Veröffentlichungen und in allen anderen Dokumenten hinzuweisen. Weitere Einzelheiten sind den internen Vorschriften des ACTRIS ERIC zu entnehmen.
2. Das ACTRIS ERIC erreicht die Zielgruppen über verschiedene Kanäle, darunter Webportale, soziale Medien, Newsletter, Workshops, Konferenzen, Artikel in Zeitschriften und Tageszeitungen.

*Artikel 9***Schutz der Rechte des geistigen Eigentums**

1. Vorbehaltlich der Bedingungen eines Vertrags zwischen dem ACTRIS ERIC und den Nutzern sind Rechte des geistigen Eigentums, die von Nutzern des ACTRIS ERIC geschaffen wurden, Eigentum dieser Nutzer.
2. ACTRIS-Daten sowie Rechte des geistigen Eigentums und sonstiges Wissen, das im Rahmen von ACTRIS erzeugt und entwickelt wird, sind Eigentum der Einrichtung oder der Person, die sie hervorgebracht haben. Die Datenlieferanten gestatten dem ACTRIS ERIC die Nutzung der ACTRIS-Daten im Einklang mit den in der ACTRIS-Datenpolitik und den Dokumenten über Zugang und Dienste festgelegten Bedingungen.
3. Die ACTRIS-Daten sind gemäß den Grundsätzen der offenen Wissenschaft und des offenen Zugangs, die in den internen Vorschriften ausführlicher dargelegt sind, verfügbar.

*Artikel 10***Beschäftigung**

1. Die Beschäftigungspolitik des ACTRIS ERIC unterliegt den Rechtsvorschriften des Landes, in dem das Personal beschäftigt ist.
2. Die Auswahlverfahren, die Einstellung und die Beschäftigung für das ACTRIS ERIC unterliegen den Grundsätzen der Transparenz, der Diskriminierungsfreiheit und der Chancengleichheit. Ausführliche Regeln für die Einstellung von Personal werden in den internen Vorschriften festgelegt.

*Artikel 11***Beschaffungspolitik**

Das ACTRIS ERIC behandelt potenzielle Auftragnehmer und Bieter – unabhängig davon, ob sie in der Europäischen Union ansässig sind oder nicht – in gleicher und nichtdiskriminierender Weise. Die Beschaffungspolitik des ACTRIS ERIC entspricht den Grundsätzen der Transparenz, der Nichtdiskriminierung und des Wettbewerbs. Detaillierte Bestimmungen über die Beschaffungsverfahren und -kriterien werden in den internen Vorschriften festgelegt.

KAPITEL 2

MITGLIEDSCHAFT UND BEOBACHTERSTATUS*Artikel 12***Mitglieder, ständige Beobachter, Beobachter und vertretende Körperschaften**

1. Die folgenden Einrichtungen können stimmberechtigte Mitglieder des ACTRIS ERIC werden oder ständige Beobachter oder Beobachter ohne Stimmrecht des ACTRIS ERIC werden:
 - a) Mitgliedsstaaten der Europäischen Union;
 - b) assoziierte Länder gemäß der Definition in Artikel 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 723/2009;
 - c) Drittländer gemäß der Definition in Artikel 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 723/2009, ausgenommen assoziierte Länder;
 - d) zwischenstaatliche Organisationen.
2. Die Bedingungen für die Aufnahme als Mitglied, ständiger Beobachter oder Beobachter sind in Artikel 13 festgelegt. Unter den Mitgliedern des ACTRIS ERIC muss mindestens ein Mitgliedstaat der Europäischen Union und mindestens zwei weitere Länder sein, die entweder Mitgliedstaaten oder assoziierte Länder sind.
3. In jedem Fall verfügen die Mitgliedstaaten und die assoziierten Länder gemeinsam über die Mehrheit der Stimmrechte in der Generalversammlung. Die Generalversammlung stellt sicher, dass das ACTRIS ERIC diese Anforderung jederzeit einhält.
4. Jedes Mitglied, jeder ständige Beobachter oder jeder Beobachter nach Artikel 12 Absatz 1 Buchstaben a bis c kann sich in der Generalversammlung durch eine oder mehrere öffentliche Einrichtungen seiner Wahl, einschließlich Regionen oder privater Einrichtungen mit öffentlichem Auftrag, vertreten lassen, die nach seinen eigenen Regeln und Verfahren ernannt werden. Diese Mitglieder, ständigen Beobachter oder Beobachter unterrichten den Vorsitzenden der Generalversammlung über jede Änderung hinsichtlich der vertretenden Körperschaft, die Beendigung ihres Mandats oder über jede Änderung der spezifischen Rechte und Pflichten, die der vertretenden Körperschaft übertragen wurden.
5. Die Mitglieder, ständigen Beobachter und Beobachter des ACTRIS ERIC und die sie vertretenden Körperschaften sind in Anhang I aufgeführt. Anhang I wird vom Vorsitzenden der Generalversammlung oder einer von ihm beauftragten Person auf dem neuesten Stand gehalten.
6. In Fällen, in denen das ACTRIS ERIC es für vorteilhaft hält, kann es auch eine Vereinbarung mit Dritten schließen, z. B. mit Ländern, die nicht Mitglied, ständiger Beobachter oder Beobachter eines ERIC sein können.

*Artikel 13***Bedingungen für die Mitgliedschaft und den Status eines ständigen Beobachters oder eines Beobachters**

1. Einrichtungen, die den offiziellen Antrag auf Einrichtung des ACTRIS ERIC unterzeichnet haben, werden durch die Entscheidung der Kommission zur Einrichtung des ACTRIS ERIC gemäß der Verordnung (EG) Nr. 723/2009 Mitglieder oder Beobachter.
2. Vorbehaltlich des Artikels 13 Absatz 1 stellen die in Artikel 12 Absatz 1 genannten Einrichtungen, die Mitglied des ACTRIS ERIC werden möchten, einen schriftlichen Antrag an den Vorsitzenden der Generalversammlung. In diesem Antrag ist darzulegen, wie die Einrichtung zu den in Artikel 2 beschriebenen Aufgaben und Tätigkeiten des ACTRIS ERIC beiträgt und wie sie die in Artikel 15 genannten Verpflichtungen erfüllen wird.
3. Vorbehaltlich des Artikels 13 Absatz 1 können die in Artikel 12 Absatz 1 genannten Einrichtungen, die bereit sind, einen Beitrag zum ACTRIS ERIC zu leisten, aber nicht in der Lage sind, als Mitglieder beizutreten, beantragen, ständiger Beobachter oder Beobachter zu werden. Die Antragsteller müssen dem Vorsitzenden der Generalversammlung einen schriftlichen Antrag vorlegen. In diesem Antrag ist darzulegen, wie der Antragsteller zu den in Artikel 2 beschriebenen Aufgaben und Tätigkeiten des ACTRIS ERIC beiträgt und wie er die in Artikel 16 genannten Verpflichtungen erfüllen wird.

*Artikel 14***Austritt eines Mitglieds, ständigen Beobachters oder Beobachters und Beendigung der Mitgliedschaft oder des Beobachterstatus**

1. Ein Mitglied oder ein ständiger Beobachter darf während der ersten fünf Jahre des ACTRIS ERIC nicht austreten.
2. Nach den ersten fünf Jahren der Gründung des ACTRIS ERIC kann ein Mitglied oder ein ständiger Beobachter zum Ende eines Geschäftsjahres austreten, sofern es bzw. er seinen Austritt sechs Monate im Voraus durch ein offizielles Ersuchen an den Vorsitzenden der Generalversammlung mitteilt.
3. Ein Beobachter kann zum Ende eines Geschäftsjahres austreten, sofern er seinen Austritt sechs Monate im Voraus dem Vorsitzenden der Generalversammlung offiziell mitteilt.
4. Die Mitglieder, ständigen Beobachter und Beobachter müssen alle finanziellen und sonstigen Verpflichtungen erfüllen, bevor ihr Austritt wirksam werden kann.
5. Die Generalversammlung kann die Mitgliedschaft oder den Beobachterstatus beenden, wenn die folgenden Bedingungen erfüllt sind:
 - (a) Ein Mitglied, ein ständiger Beobachter oder ein Beobachter verstößt in schwerwiegender Weise gegen eine oder mehrere seiner Verpflichtungen aus dieser Satzung;
 - (b) ein Mitglied, ein ständiger Beobachter oder ein Beobachter hat einen solchen Verstoß nicht innerhalb von sechs Monaten, nachdem er vom Vorsitzenden der Generalversammlung schriftlich darüber informiert wurde, behoben.
6. Das Mitglied, der ständige Beobachter oder der Beobachter nach Artikel 14 Absatz 5 hat das Recht, der Generalversammlung seinen Standpunkt zu erläutern, bevor die Generalversammlung einen Beschluss zu der betreffenden Frage fasst.
7. Das Mitglied, der ständige Beobachter oder der Beobachter, das bzw. der ausscheidet oder dessen Mitgliedschaft bzw. Beobachterstatus beendet wird, hat weder Anspruch auf Rückerstattung noch auf Erstattung der geleisteten Beiträge.
8. Unbeschadet Artikel 14 Absätze 1 bis 3 können Mitglieder, ständige Beobachter und Beobachter, bei denen es sich um Drittländer handelt, die weder assoziierte Länder noch zwischenstaatliche Organisationen sind, nach Änderungen der Verordnung (EG) Nr. 723/2009 des Rates, die ihre Rechte und Pflichten in Bezug auf das ACTRIS ERIC wesentlich beeinträchtigen würden, aus dem ACTRIS ERIC austreten. Solche Änderungen werden als wesentlich angesehen, wenn sie eine Erhöhung der Gebühren (einschließlich der jährlichen Beiträge) bedeuten, die Stimmanteile ändern, Anforderungen auferlegen, die im Widerspruch zu den gemäß Artikel 31 dieser Satzung anwendbaren Rechtsvorschriften stehen, das Recht auf Vertretung in der Generalversammlung oder anderen vom ACTRIS ERIC eingerichteten Gremien aufheben oder ihre Rechte im Zusammenhang mit der Vertretung oder der Nutzung der Dienste und Einrichtungen von ACTRIS ändern.

Über die Verpflichtungen und Auswirkungen des Austritts aus dem ACTRIS ERIC wird zunächst gemäß Artikel 14 Absatz 4 entschieden, vorbehaltlich eines einstimmigen Beschlusses der Generalversammlung.

Ungeachtet von Artikel 14 Absätze 1 bis 3 muss das betroffene Mitglied bzw. der betroffene ständige Beobachter (innerhalb von sechs Monaten nach der betreffenden Änderung der ERIC-Verordnung) der Generalversammlung seinen Austritt mit einer Frist von mindestens drei Monaten mitteilen, damit er frühestens fünf Jahre nach Inkrafttreten dieser Satzung zu einem beliebigen Zeitpunkt wirksam wird.

Ungeachtet von Artikel 14 Absätze 1 bis 3 muss der betroffene Beobachter (innerhalb von sechs Monaten nach der betreffenden Änderung der ERIC-Verordnung) der Generalversammlung seinen Austritt mit einer Frist von mindestens drei Monaten mitteilen.

KAPITEL 3

RECHTE UND PFLICHTEN DER MITGLIEDER UND BEOBACHTER*Artikel 15***Mitglieder**

1. Unbeschadet anderer Rechte, die in dieser Satzung, den internen Richtlinien oder den geltenden Gesetzen festgelegt sind, hat jedes Mitglied folgende Rechte:

- a) Teilnahme an und Abstimmung in der Generalversammlung;
- b) Teilnahme an Veranstaltungen und Aktivitäten des ACTRIS ERIC;
- c) Zugang zur Unterstützung durch das ACTRIS ERIC und die themenspezifischen Zentren der verteilten Forschungsinfrastruktur für ihre nationalen Einrichtungen;
- d) Ernennung von vertretenden Körperschaften gemäß Artikel 12;
- e) aktives und passives Wahlrecht für die Leitungsorgane des ACTRIS ERIC durch seine Delegierten in der Generalversammlung;
- f) Aufnahme einer Abteilung einer zentralen Einrichtung und Leitung einer zentralen Einrichtung;
- g) Erwerb von Sachleistungen für den offiziellen und ausschließlichen Gebrauch des ACTRIS ERIC, die ausschließlich für die nicht wirtschaftlichen Tätigkeiten des ACTRIS ERIC bestimmt sind (und als solche in der Buchführung des ACTRIS ERIC ausgewiesen werden).

2. Jedes Mitglied hat folgende Pflichten:

- a) Zahlung des jährlichen Beitrags gemäß Artikel 26;
- b) Ermächtigung ihrer Vertreter mit der vollen Befugnis, über alle während einer Sitzung der Generalversammlung aufgeworfenen Fragen abzustimmen;
- c) Verpflichtung zur Erfüllung der in Artikel 2 festgelegten Aufgaben und Tätigkeiten des ACTRIS ERIC;
- d) Förderung der Übernahme von ACTRIS-Standards innerhalb ihrer nationalen ACTRIS-Wissenschaftsgemeinschaften;
- e) Betrieb nationaler Einrichtungen von ausreichender Qualität, um Dienste für ACTRIS bereitzustellen.

*Artikel 16***Ständige Beobachter und Beobachter**

1. Beobachter haben unter anderem folgende Rechte:

- a) Teilnahme an der Generalversammlung ohne Stimmrecht;
- b) Teilnahme an den Veranstaltungen und Aktivitäten des ACTRIS ERIC;
- c) Zugang zur Unterstützung durch das ACTRIS ERIC und die themenspezifischen Zentren der verteilten Forschungsinfrastruktur für ihre nationalen Einrichtungen;
- d) Ernennung von vertretenden Körperschaften gemäß Artikel 12.

2. Jeder Beobachter hat folgende Pflichten:

- a) Zahlung des jährlichen Beitrags gemäß Artikel 26;
- b) Verpflichtung zur Erfüllung der in Artikel 2 festgelegten Aufgaben und Tätigkeiten des ACTRIS ERIC;
- c) Förderung der Übernahme von ACTRIS-Standards innerhalb ihrer nationalen ACTRIS-Wissenschaftsgemeinschaften;
- d) Bereitstellung der notwendigen technischen Infrastruktur, um den Zugang zu ermöglichen.

3. Ein Beobachter wird für eine Höchstdauer von drei Jahren zugelassen, mit der Möglichkeit einer zweimaligen Verlängerung um ein Jahr auf der Grundlage der Zustimmung der Generalversammlung.
4. Einem Beobachter, der eine dauerhafte Beteiligung an dem Konsortium anstrebt, aber nicht in der Lage ist, Mitglied zu werden, kann mit Zustimmung der Generalversammlung der Status eines ständigen Beobachters gewährt werden. Ständige Beobachter haben die gleichen Rechte und Pflichten wie Mitglieder gemäß Artikel 15 Absatz 1, Artikel 15 Absatz 2 und Artikel 26, mit Ausnahme des Stimmrechts in der Generalversammlung.

Artikel 17

Aussetzung der Rechte von Mitgliedern, Beobachtern und ständigen Beobachtern

1. Schuldet ein Mitglied Beiträge gemäß Artikel 26 in Höhe der von ihm für das vorangegangene Jahr geschuldeten Beiträge oder darüber hinaus, so wird sein Stimmrecht in der Generalversammlung automatisch ausgesetzt, bis die Beiträge gezahlt sind.
2. Schuldet ein Beobachter oder ein ständiger Beobachter Beiträge gemäß Artikel 26 in Höhe der von diesem Beobachter oder ständigen Beobachter für das vorangegangene Jahr geschuldeten Beiträge oder darüber hinaus, so wird sein Recht auf Teilnahme an den Sitzungen der Generalversammlung automatisch ausgesetzt, bis die Beiträge bezahlt sind.

KAPITEL 4

LEITUNG

Artikel 18

Generalversammlung

1. Die Generalversammlung ist das Leitungsorgan des ACTRIS ERIC und setzt sich aus Delegierten der Mitglieder, ständigen Beobachter und Beobachter zusammen. Jedes Mitglied, jeder ständige Beobachter und jeder Beobachter wird durch bis zu zwei Delegierte vertreten. Die Delegierten werden von einem Mitglied, einem ständigen Beobachter oder einem Beobachter ernannt. Die Generalversammlung tritt mindestens einmal im Jahr zusammen und ist für die Gesamtleitung und Überwachung des ACTRIS ERIC verantwortlich. Die Generalversammlung wählt einen Vorsitzenden und einen stellvertretenden Vorsitzenden für eine Amtszeit von zwei Jahren, die zweimal verlängert werden kann. Jedes Mitglied, jeder ständige Beobachter und jeder Beobachter unterrichtet den Vorsitzenden der Generalversammlung unverzüglich schriftlich über die Ernennung oder die Beendigung der Ernennung seiner Delegierten. Die Delegierten können von bis zu zwei Sachverständigen mit dem ausschließlichen Zweck begleitet werden, die Delegierten zu beraten. Die Sachverständigen äußern sich in den Sitzungen nicht, es sei denn, sie werden vom Vorsitzenden dazu aufgefordert. Die Generalversammlung gibt sich eine Geschäftsordnung.
2. Jedes Mitglied hat eine Stimme, die um eine zusätzliche Stimme ergänzt wird, wenn ein Mitglied zu mindestens einer zentralen Einrichtung von ACTRIS beiträgt, und um eine weitere Stimme, wenn es zu mehr als drei verschiedenen zentralen Einrichtungen von ACTRIS beiträgt. Ständige Beobachter und Beobachter nehmen an den Sitzungen der Generalversammlung ohne Stimmrecht teil.
3. Die Generalversammlung wird vom Vorsitzenden einberufen und geleitet. In seiner Abwesenheit wird die Generalversammlung vom stellvertretenden Vorsitzenden geleitet.
4. Eine außerordentliche Sitzung der Generalversammlung wird einberufen, wenn ein Drittel der Mitglieder dies beantragt.
5. Ein Mitglied kann höchstens ein anderes Mitglied vertreten. Das Mitglied, das sich vertreten lässt, muss den Vorsitzenden vor jeder Sitzung der Generalversammlung schriftlich informieren.
6. Beschlüsse können auch im schriftlichen Verfahren gefasst werden. Die Modalitäten des schriftlichen Verfahrens sind in der von der Generalversammlung angenommenen Geschäftsordnung festgelegt.
7. Für eine beschlussfähige Sitzung ist eine Mehrheit von zwei Dritteln der Mitglieder und der Stimmen erforderlich. Wird die Beschlussfähigkeit nicht erreicht, so wird so bald wie möglich nach erneuter Einladung eine zweite Sitzung mit derselben Tagesordnung einberufen. In der zweiten Sitzung gilt die Beschlussfähigkeit als erfüllt, wenn 50 % der Mitglieder und Stimmen anwesend sind.

8. Die Generalversammlung hat insbesondere folgende Aufgaben:

Einstimmiger Beschluss der anwesenden Mitglieder über die Änderung der Satzung des ACTRIS ERIC.

Vorbehaltlich des Artikels 26 Absatz 2 bedürfen Beschlüsse über folgende Angelegenheiten a) einer 2/3-Mehrheit der Stimmen der in der Sitzung anwesenden Mitglieder und b) einer Mehrheit von 60 % der für das letzte volle Geschäftsjahr entrichteten Mitgliedsbeiträge:

- a) Genehmigung des Finanzplans des ACTRIS ERIC;
- b) Genehmigung der internen Finanzvorschriften.

Vorbehaltlich des Artikels 26 Absatz 2 bedürfen Beschlüsse über folgende Angelegenheiten einer 2/3-Mehrheit der Stimmen der in der Sitzung anwesenden Mitglieder:

- a) Genehmigung der jährlichen Arbeitspläne und des Haushalts;
- b) Genehmigung der internen Vorschriften mit Ausnahme der internen Finanzvorschriften;
- c) Beiträge der Mitglieder und der ständigen Beobachter;
- d) freiwillige Liquidation und Auflösung des ACTRIS ERIC;
- e) Genehmigung der Jahresrechnung und des Tätigkeitsberichts des vergangenen Jahres;
- f) Ernennung des Vorsitzenden und des stellvertretenden Vorsitzenden;
- g) Ernennung und Entlassung des Generaldirektors;
- h) Zulassung neuer Mitglieder, ständiger Beobachter und Beobachter sowie Erneuerung eines Beobachterstatus;
- i) Beendigung einer Mitgliedschaft oder eines Beobachterstatus durch die Generalversammlung unter Ausschluss der Stimme des betroffenen Mitglieds;
- j) Einrichtung und Abschaffung zusätzlicher Beratungsgremien, die nicht in dieser Satzung geregelt sind, sowie von Ausschüssen und Arbeitsgruppen.

Entscheidung mit einfacher Mehrheit:

Alle anderen Angelegenheiten.

Artikel 19

Generaldirektor

1. Der Generaldirektor wird von der Generalversammlung nach einem von der Generalversammlung beschlossenen Verfahren ernannt. Der Generaldirektor wird beim ACTRIS ERIC angestellt. Der Generaldirektor ist der gesetzliche Vertreter des ACTRIS ERIC. Der Generaldirektor ist für die Umsetzung der Beschlüsse der Generalversammlung verantwortlich und stellt sicher, dass die wissenschaftliche und strategische Entwicklung von ACTRIS den Erwartungen in Bezug auf sozioökonomische Auswirkungen, Technologieentwicklung und Innovation entspricht. Der Generaldirektor trägt aktiv zum Aufbau der Gemeinschaft und zur Förderung von Außenbeziehungen und strategischen Partnerschaften bei und beaufsichtigt und koordiniert die Aktivitäten von ACTRIS. Der Generaldirektor vertritt das ACTRIS ERIC in allen Rechtsstreitigkeiten.

2. Die Amtszeit des Generaldirektors beträgt fünf Jahre. Die Generalversammlung kann die Amtszeit einmal verlängern.

3. Der Generaldirektor hat seinen Sitz am satzungsmäßigen Sitz des ACTRIS ERIC und ist für die Verwaltung des Personals und der Tätigkeiten des ACTRIS ERIC im Einklang mit dem Haushalt und den internen Vorschriften des ACTRIS ERIC verantwortlich.

*Artikel 20***Hauptquartier**

Das Hauptquartier ist die zentrale Plattform von ACTRIS, die den Betrieb von ACTRIS koordiniert und ACTRIS-Dienste ermöglicht. Das Hauptquartier unterstützt die Arbeit der Generalversammlung sowie der beratenden Gremien und Ausschüsse des ACTRIS ERIC.

*Artikel 21***Beirat für Wissenschaft und Innovation**

1. Die Generalversammlung setzt einen unabhängigen externen Beirat für Wissenschaft und Innovation ein. Die Mitglieder des Beirats für Wissenschaft und Innovation werden von der Generalversammlung ernannt.
2. Der Beirat für Wissenschaft und Innovation hat folgende Aufgaben:
 - a) Überwachung der wissenschaftlichen und operativen Qualität des ACTRIS ERIC und der Aktivitäten der verteilten Forschungsinfrastruktur;
 - b) Abgabe von Feedback und Empfehlungen zur Entwicklung des ACTRIS ERIC und der Aktivitäten im Bereich der verteilten Forschungsinfrastruktur;
 - c) Treffen und Empfehlungen an die Generalversammlung mindestens einmal jährlich.

*Artikel 22***Ethik-Beirat**

1. Die Generalversammlung setzt einen unabhängigen Ethik-Beirat ein. Die Mitglieder des Ethik-Beirats werden von der Generalversammlung ernannt.
2. Der Ethik-Beirat hat folgende Aufgaben:
 - a) Abgabe von Feedback und Empfehlungen zur Entwicklung der ethischen Aspekte des ACTRIS ERIC und der Aktivitäten im Bereich der verteilten Forschungsinfrastruktur;
 - b) Treffen und Empfehlungen an die Generalversammlung und den Generaldirektor, falls erforderlich.

*Artikel 23***Finanzausschuss**

1. Die Generalversammlung setzt einen Finanzausschuss ein und ernennt dessen Mitglieder.
2. Der Finanzausschuss hat folgende Aufgaben:
 - a) Unterstützung der Generalversammlung in Angelegenheiten, die mit der Verwaltung der Finanzplanung zusammenhängen;
 - b) Treffen und Empfehlungen an die Generalversammlung, falls erforderlich.
3. Der Finanzausschuss gibt sich eine Geschäftsordnung, die von der Generalversammlung genehmigt werden muss.

*Artikel 24***Andere Gremien, Ausschüsse und Arbeitsgruppen**

Das ACTRIS ERIC kann bei Bedarf weitere Gremien, Ausschüsse und Arbeitsgruppen einsetzen und deren Aufgaben und Mandat festlegen.

KAPITEL 5

FINANZEN UND BEITRÄGE*Artikel 25***Finanzielle Ressourcen**

Die Ressourcen des ACTRIS ERIC umfassen Folgendes:

- a) Beiträge der Mitglieder, ständigen Beobachter und Beobachter gemäß Artikel 26 und Anhang II;
- b) Zuschüsse und Spenden;
- c) andere Ressourcen innerhalb der Grenzen und zu den Bedingungen, die von der Generalversammlung genehmigt wurden.

*Artikel 26***Beiträge**

1. Die Beiträge der Mitglieder, der ständigen Beobachter und der Beobachter werden gemäß den in Anhang II festgelegten Grundregeln und Grundsätzen berechnet, die in den internen Finanzvorschriften des ACTRIS ERIC weiter ausgeführt sind.
2. Jede Änderung der Beiträge muss von den von der Änderung betroffenen Mitgliedern oder ständigen Beobachtern genehmigt werden, bevor sie von der Generalversammlung gebilligt werden kann.

*Artikel 27***Haushaltsgrundsätze, Rechnungsführung und Rechnungsprüfung**

1. Das Haushaltsjahr des ACTRIS ERIC beginnt am 1. Januar und endet am 31. Dezember eines jeden Jahres.
2. Das ACTRIS ERIC unterliegt hinsichtlich der Erstellung, Hinterlegung, Prüfung und Veröffentlichung von Abschlüssen den Rechtsvorschriften des Landes, in dem es seinen satzungsmäßigen Sitz hat. Ausführlichere Bestimmungen sind in den internen Finanzvorschriften des ACTRIS ERIC zu finden.
3. Dem Jahresabschluss des ACTRIS ERIC wird ein Bericht über die Haushaltsführung und das Finanzmanagement des Haushaltsjahres beigelegt. Der Jahresbericht und der Jahreshaushalt werden der Generalversammlung vorgelegt.
4. Spenden, Geschenke und sonstige Einkünfte von Mitgliedern, ständigen Beobachtern, Beobachtern oder Dritten können nach Genehmigung durch die Generalversammlung entgegengenommen werden.

*Artikel 28***Steuer- und Verbrauchssteuerbefreiungen**

1. Eine Mehrwertsteuerbefreiung auf der Grundlage von Artikel 143 Absatz 1 Buchstabe g und Artikel 151 Absatz 1 Buchstabe b der Richtlinie 2006/112/EG des Rates und in Übereinstimmung mit den Artikeln 50 und 51 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 282/2011 des Rates wird auf Käufe von Gegenständen und Dienstleistungen durch das ACTRIS ERIC und die Mitglieder des ERIC im Sinne von Artikel 9 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 723/2009 des Rates vom 25. Juni 2009 über den gemeinschaftlichen Rechtsrahmen für ein Konsortium für eine europäische Forschungsinfrastruktur (ERIC) und im Sinne der Kapitel 2 und 3 der Satzung angewandt, die für die offizielle und ausschließliche Verwendung durch das ACTRIS ERIC bestimmt sind, sofern ein solcher Kauf ausschließlich für die nicht wirtschaftlichen Tätigkeiten des ACTRIS ERIC im Rahmen seiner Tätigkeiten erfolgt. Die Mehrwertsteuerbefreiung ist auf Käufe beschränkt, die den Wert von 300 EUR überschreiten.
2. Die Befreiung von der Verbrauchsteuer gemäß Artikel 11 der Richtlinie (EU) 2020/262 des Rates ist auf Käufe durch das ACTRIS ERIC beschränkt, die für den offiziellen und ausschließlichen Gebrauch durch das ACTRIS ERIC bestimmt sind, sofern der Kauf ausschließlich für die nicht wirtschaftlichen Tätigkeiten des ACTRIS ERIC im Rahmen seiner Tätigkeit erfolgt und der Wert des Kaufs 300 EUR übersteigt.

3. Käufe durch das Personal fallen nicht unter die Befreiungen.

KAPITEL 6

SONSTIGES

Artikel 29

Berichterstattung an die Europäische Kommission

1. Das ACTRIS ERIC erstellt einen jährlichen Tätigkeitsbericht, der insbesondere die wissenschaftlichen, operativen und finanziellen Aspekte seiner Tätigkeiten enthält. Der Bericht wird von der Generalversammlung genehmigt und der Europäischen Kommission und den zuständigen Behörden innerhalb von sechs Monaten nach Ende des entsprechenden Haushaltsjahres übermittelt. Dieser Bericht wird auf der Website des ACTRIS ERIC öffentlich zugänglich gemacht.
2. Das ACTRIS ERIC unterrichtet die Europäische Kommission über alle Umstände, die die Erfüllung der Aufgaben des ACTRIS ERIC ernsthaft zu gefährden drohen oder das ACTRIS ERIC an der Erfüllung der in der Verordnung (EG) Nr. 723/2009 festgelegten Anforderungen hindern.

Artikel 30

Arbeitssprache

Die Arbeitssprache des ACTRIS ERIC ist Englisch.

Artikel 31

Anwendbares Recht

Die interne Funktionsweise des ACTRIS ERIC unterliegt:

- a) dem Unionsrecht, insbesondere der Verordnung (EG) Nr. 723/2009 und den in Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe a und Artikel 11 Absatz 1 der Verordnung genannten Beschlüssen;
- b) dem Recht des Staates, in dem das ACTRIS ERIC seinen satzungsmäßigen Sitz hat, wenn es sich um Angelegenheiten handelt, die nicht oder nur teilweise durch die in Buchstabe a genannten Rechtsakte geregelt sind;
- c) dieser Satzung und ihren Durchführungsbestimmungen.

Artikel 32

Streitigkeiten

1. Die Mitglieder, ständigen Beobachter und Beobachter des ACTRIS ERIC bemühen sich um eine gütliche Beilegung von Streitigkeiten.
2. Der Gerichtshof der Europäischen Union ist zuständig für Rechtsstreitigkeiten zwischen den Mitgliedern, Beobachtern und ständigen Beobachtern im Zusammenhang mit dem ACTRIS ERIC, zwischen den Mitgliedern, Beobachtern und ständigen Beobachtern und dem ACTRIS ERIC sowie für alle Rechtsstreitigkeiten, bei denen die Union Partei ist.
3. Für Streitigkeiten zwischen dem ACTRIS ERIC und Dritten gilt das Unionsrecht über die gerichtliche Zuständigkeit. In Fällen, die nicht unter das Unionsrecht fallen, ist das Recht des Staates, in dem das ACTRIS ERIC seinen satzungsmäßigen Sitz hat, für die Beilegung solcher Streitigkeiten zuständig.

Artikel 33

Aktualisierungen und Verfügbarkeit der Satzung

Die Satzung wird stets auf dem neuesten Stand gehalten und ist auf der Website des ACTRIS ERIC und am satzungsmäßigen Sitz öffentlich zugänglich.

*Artikel 34***Bestimmungen zur Gründung**

1. Der Staat, in dem das ACTRIS ERIC seinen satzungsmäßigen Sitz hat, beruft so bald wie möglich nach Inkrafttreten des Beschlusses der Europäischen Kommission zur Gründung des ACTRIS ERIC eine erste Sitzung der Generalversammlung ein.
 2. Vor der ersten Sitzung und spätestens fünfundvierzig Kalendertage nach Inkrafttreten des Beschlusses der Europäischen Kommission zur Gründung des ACTRIS ERIC teilt der betreffende Staat den Gründungsmitgliedern und Beobachtern alle spezifischen dringenden rechtlichen Maßnahmen mit, die im Namen des ACTRIS ERIC getroffen werden müssen. Erhebt ein Gründungsmitglied nicht innerhalb von fünf Arbeitstagen nach der Benachrichtigung Einspruch, so wird die Rechtshandlung von einer vom betreffenden Staat ordnungsgemäß bevollmächtigten Person vorgenommen.
-

ANHANG I

LISTE DER MITGLIEDER, DER STÄNDIGEN BEOBACHTER, DER BEOBACHTER UND DER VERTRETENDEN KÖRPERSCHAFTEN

| Mitglieder | Vertretende Körperschaften |
|----------------------------------|---|
| Republik Österreich | Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung |
| Königreich Belgien | Service public de programmation Politique scientifique (BELSPO) – Autorité fédérale Departement Economie, Wetenscap en Innovatie (EWI) – Vlaamse overheid Service public de Wallonie – Direction Générale opérationnelle de l'Economie, de l'Emploi & de la Recherche (EER) – Région wallonne |
| Republik Bulgarien | Ministerium für Bildung und Wissenschaft |
| Republik Zypern | Stellvertretendes Ministerium für Forschung, Innovation und digitale Politik |
| Tschechische Republik | Ministerium für Bildung, Jugend und Sport |
| Königreich Dänemark | Dänische Agentur für Hochschulbildung und Wissenschaft |
| Republik Finnland | Ministerium für Bildung und Kultur Ministerium für Verkehr und Kommunikation |
| Französische Republik | Centre national de la recherche scientifique (CNRS) |
| Bundesrepublik Deutschland | Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz |
| Italienische Republik | Nationaler Forschungsrat (CNR) |
| Königreich Norwegen | Forschungsrat von Norwegen |
| Republik Polen | Ministerium für Bildung und Wissenschaft |
| Rumänien | Ministerul Cercetării, Inovării și Digitalizării (RO), Ministerium für Forschung, Innovation und Digitalisierung (DE) |
| Königreich Spanien | Ministerium für Wissenschaft und Innovation |
| Königreich Schweden | Schwedischer Forschungsrat (VR) |
| Beobachter | Vertretende Körperschaften |
| Schweizerische Eidgenossenschaft | Bundesamt für Umwelt (BAFU) |

ANHANG II

BEITRÄGE DER MITGLIEDER, DER STÄNDIGEN BEOBACHTER UND DER BEOBACHTER*Vorwort*

Die Mittel für die nationalen ACTRIS-Einrichtungen werden auf nationaler Ebene organisiert, und ihre Finanzierung gilt nicht als Aufnahmeprämie oder Mitgliedsbeitrag für das ACTRIS ERIC oder als Aufnahmebeitrag für die zentralen Einrichtungen, die nicht Teil des ACTRIS ERIC sind.

Die Länder, in denen die Abteilungen einer zentralen Einrichtung untergebracht sind, sind für die Finanzierung ihres Aufbaus gemäß ihren nationalen Regelungen verantwortlich.

Der Betrieb der zentralen Einrichtungen, die Teil des ACTRIS ERIC sind, wird zum Teil durch die Aufnahmeprämienbeiträge und zum Teil durch die Mitgliedsbeiträge der Mitglieder, der ständigen Beobachter und der Beobachter des ACTRIS ERIC finanziert, wie unten beschrieben.

Der Betrieb der zentralen Einrichtungen, die nicht Teil des ACTRIS ERIC sind, wird zum Teil durch die Aufnahmebeiträge der zentralen Einrichtungen und zum Teil durch das ACTRIS ERIC durch Umverteilung der Mitgliedsbeiträge finanziert, wie unten beschrieben.

Der Haushalt und die Aktivitäten von ACTRIS werden an die Einnahmen angepasst.

Grundsätze der Beiträge

1. Die jährlichen Beiträge der Mitglieder und ständigen Beobachter setzen sich aus den Mitgliedsbeiträgen und gegebenenfalls den Aufnahmebeiträgen und den Aufnahmeprämienbeiträgen zusammen. Die jährlichen Beiträge der Beobachter bestehen ausschließlich aus Mitgliedsbeiträgen.
2. Mitgliedsbeiträge sind Geldbeiträge aller Mitglieder, ständigen Beobachter und Beobachter an das ACTRIS ERIC, die vom ACTRIS ERIC zur Finanzierung der jährlichen Betriebskosten der zentralen Einrichtungen verwendet werden.
3. Der Aufnahmeprämienbeitrag ist die Unterstützung, die Mitglieder und ständige Beobachter des ACTRIS ERIC für den Betrieb der zentralen Einrichtungen, die Teil des ACTRIS ERIC sind und in ihrem eigenen Land untergebracht sind, leisten.
4. Der Aufnahmebeitrag ist die Unterstützung, die Mitglieder und ständige Beobachter des ACTRIS ERIC für den Betrieb zentraler Einrichtungen leisten, die nicht Teil des ACTRIS ERIC sind und in ihrem eigenen Land untergebracht sind. Die Aufnahmebeiträge werden gemäß Grundsatz 6 geleistet und können entweder ganz oder teilweise an das ACTRIS ERIC überwiesen werden, damit sie an die jeweiligen Einrichtungen in ihrem Land weitergeleitet werden können.
5. Es wurde vereinbart, dass die Aufnahmebeiträge und die Aufnahmeprämienbeiträge etwa 70 % der Kosten der zentralen Einrichtung ausmachen. Der maximale Aufnahmebeitrag oder der Aufnahmeprämienbeitrag der zentralen Einrichtungen darf 70 % ihres Jahresbudgets nicht überschreiten und darf nicht weniger als 50 % betragen.
6. Die Aufnahmebeiträge und die Aufnahmeprämienbeiträge können als Geld- oder in Form von Sachleistungen erbracht werden. Die Regeln für Geld- und Sachleistungen werden in internen Vorschriften festgelegt.
7. Der Anteil der jährlichen Betriebskosten jeder zentralen Einrichtung, der nicht durch den Aufnahmebeitrag oder den Aufnahmeprämienbeitrag gedeckt wird, wird vom ACTRIS ERIC durch die Mitgliedsbeiträge der Mitglieder, ständigen Beobachter und Beobachter des ACTRIS ERIC finanziert.

8. Die Mitgliedsbeiträge werden ausschließlich als Geldleistung erbracht.
9. Die Mitgliedsbeiträge an das ACTRIS ERIC sind in Euro zu entrichten.
10. Die jährlichen Mitgliedsbeiträge für ständige Beobachter und Beobachter beruhen auf denselben Grundsätzen wie für Mitglieder.
11. Mitglieder, ständige Beobachter und Beobachter, die dem ACTRIS ERIC beitreten, zahlen den anteiligen jährlichen Beitrag für das Jahr des Beitritts, basierend auf dem Monat des Beitritts zum ACTRIS ERIC.
12. Die jährlichen Beiträge für zwischenstaatliche Organisationen werden von der Generalversammlung zum Zeitpunkt der Annahme ihres Antrags als Mitglied oder Beobachter festgelegt.
13. Die Mitgliedsbeiträge setzen sich wie folgt zusammen:
 - a) *Allgemeine Unterstützung* zur Aufrechterhaltung des Betriebs des Hauptquartiers und des Datenzentrums für den Teil, der nicht durch die Aufnahmebeiträge oder Aufnahmeprämienbeiträge abgedeckt ist.
 - b) *Betriebliche Unterstützung* zur Aufrechterhaltung des Betriebs der themenspezifischen Zentren für den Teil, der nicht durch den Aufnahmebeitrag oder Aufnahmeprämienbeitrag abgedeckt ist.

Die jährlichen Mitgliedsbeiträge werden nach der folgenden Gleichung berechnet, die in den internen Finanzvorschriften detailliert aufgeführt ist:

Gleichung für den Teil der allgemeinen Unterstützung und der betrieblichen Unterstützung:

Für jedes Land Mitglied/Beobachter i (von 1 bis N)

Mitgliedsbeitrag (i) = Teil der allgemeinen Unterstützung (i) + Teil der betrieblichen Unterstützung (i)

$$1. \text{ Teil der allgemeinen Unterstützung } (i) = (MC \text{ part HO} + MC \text{ part DC}) * \left(0.5 \frac{GNI_{(i)}}{\sum_{i=1}^N GNI_{(i)}} + 0.5 \frac{1}{N} \right)$$

$$2. \text{ Teil der betrieblichen Unterstützung } (i) = \sum_{j=1}^6 (0.35 * MC \text{ part } TC_j) * \left(0.5 \frac{GNI_{(i)}}{\sum_{i=1}^N GNI_{(i)}} + 0.5 \frac{1}{N} \right) + \sum_{j=1}^6 \left(0.65 * \frac{MC \text{ part } TC_j}{\text{Capacity } TC_j} * Nr_{i,j} \right)$$

Dabei gilt:

- Abkürzungen: MC=Mitgliedsbeiträge, HO=Hauptquartier, DC=Datenzentrum, TC=Themenspezifisches Zentrum, BNE=Bruttonationaleinkommen.
- MC-Anteil HO/DC/TC = 30 % der HO/DC/TC-Betriebskosten
- Kapazität TC ist die vom TC angegebene maximale Kapazität, ausgedrückt als die maximale Anzahl von nationalen Einrichtungen, denen betriebliche Unterstützung gewährt werden kann
- $Nr_{(i,j)}$ ist die Anzahl der nationalen Einrichtungen im Land i (von 1 bis N), die vom themenspezifischen Zentrum j (von 1 bis 6) betriebliche Unterstützung erhalten werden.

Finanzielle Verpflichtungen für die ersten fünf Jahre

Für den ersten Fünfjahreszeitraum des ACTRIS ERIC ist der vorläufige Plan für die Einnahmen und Ausgaben des ACTRIS ERIC nachstehend aufgeführt (Tabelle 1).

Für die ersten fünf Jahre werden die Mitgliedsbeiträge gemäß der oben genannten Gleichung auf der Grundlage der Kosten für die Aufnahme des Betriebs der zentralen Einrichtungen und des Plans der Mitglieder, ständigen Beobachter und Beobachter zur Aufnahme nationaler Einrichtungen in ACTRIS berechnet. Die von den Mitgliedern, ständigen Beobachtern und Beobachtern zu entrichtenden Mitgliedsbeiträge werden für den ersten Fünfjahreszeitraum berechnet und sind in Tabelle 2 aufgeführt.

Die geschätzten jährlichen Aufnahmeprämienbeiträge für das ACTRIS ERIC für den ersten Fünfjahreszeitraum sind in Tabelle 2 aufgeführt. Die vorläufigen Aufnahmeprämienbeiträge zu den zentralen Einrichtungen, die nicht Teil des ACTRIS ERIC sind, sind in Tabelle 3 aufgeführt.

Mindestens ein Jahr vor Ablauf des ersten Fünfjahreszeitraums wird die Generalversammlung den Entscheidungsprozess über den nachfolgenden Finanzplan und die Mitgliedsbeiträge einleiten.

Tabelle 1

Plan für die Einnahmen und Ausgaben des ACTRIS ERIC für die ersten fünf Jahre

| EINNAHMEN DES ACTRIS ERIC | 2021 | 2022 | 2023 | 2024 | 2025 |
|---------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Mitgliedsbeitrag | 1 475 320 | 2 069 497 | 2 421 496 | 2 720 060 | 3 088 263 |
| Aufnahmeprämienbeitrag | 889 400 | 924 400 | 951 400 | 993 400 | 1 067 400 |
| GESAMT | 2 364 720 | 2 993 897 | 3 372 896 | 3 713 460 | 4 155 663 |

| AUSGABEN DES ACTRIS ERIC | 2021 | 2022 | 2023 | 2024 | 2025 |
|--|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Hauptquartier | 1 158 895 | 1 209 290 | 1 241 027 | 1 302 089 | 1 402 081 |
| Datenzentrum, ERIC-Anteil | 78 312 | 78 312 | 82 312 | 82 312 | 86 312 |
| Mitgliedsbeiträge, die an die zentralen Einrichtungen umverteilt werden, die nicht Teil des ACTRIS ERIC sind | 1 127 512 | 1 706 296 | 2 049 557 | 2 329 059 | 2 667 270 |
| GESAMT | 2 364 720 | 2 993 897 | 3 372 896 | 3 713 460 | 4 155 663 |

Tabelle 2

Geschätzte jährliche Mitgliedsbeiträge und Aufnahmeprämienbeiträge für das ACTRIS ERIC für die ersten fünf Jahre

| Land | Beitrag | 2021 | 2022 | 2023 | 2024 | 2025 |
|-----------------------|----------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|
| ÖSTERREICH | Mitgliedsbeitrag | 51 000 | 76 742 | 83 486 | 96 865 | 107 141 |
| BELGIEN | Mitgliedsbeitrag | 86 227 | 110 044 | 120 199 | 128 664 | 140 113 |
| BULGARIEN | Mitgliedsbeitrag | 48 581 | 61 336 | 66 783 | 72 739 | 80 954 |
| ZYPERN | Mitgliedsbeitrag | 66 946 | 78 713 | 83 726 | 89 401 | 96 941 |
| TSCHECHISCHE REPUBLIK | Mitgliedsbeitrag | 57 901 | 83 624 | 90 523 | 103 485 | 113 181 |
| DÄNEMARK | Mitgliedsbeitrag | 43 568 | 57 853 | 63 477 | 70 246 | 93 649 |
| FINNLAND | Aufnahmeprämienbeitrag, HO | 700 000 | 700 000 | 700 000 | 700 000 | 700 000 |
| | Aufnahmeprämienbeitrag, DC | 7 200 | 7 200 | 7 200 | 7 200 | 7 200 |
| | Mitgliedsbeitrag | 83 769 | 109 163 | 153 669 | 180 067 | 211 134 |

| | | | | | | |
|---|-------------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| FRANKREICH | Aufnahmeprämienbeitrag, DC | 34 500 | 34 500 | 34 500 | 34 500 | 34 500 |
| | Mitgliedsbeitrag | 210 698 | 262 706 | 294 487 | 315 407 | 347 968 |
| DEUTSCHLAND | Mitgliedsbeitrag | 220 163 | 360 321 | 416 454 | 505 778 | 605 431 |
| ITALIEN | Aufnahmeprämienbeitrag, HO | 111 000 | 146 000 | 169 000 | 211 000 | 281 000 |
| | Aufnahmeprämienbeitrag, DC | 13 000 | 13 000 | 17 000 | 17 000 | 21 000 |
| | Mitgliedsbeitrag | 128 645 | 248 588 | 297 000 | 320 619 | 344 335 |
| NORWEGEN | Aufnahmeprämienbeitrag, DC | 23 700 | 23 700 | 23 700 | 23 700 | 23 700 |
| | Mitgliedsbeitrag | 66 247 | 81 318 | 87 587 | 95 014 | 104 688 |
| POLEN | Mitgliedsbeitrag | 74 690 | 101 707 | 121 326 | 142 714 | 169 500 |
| RUMÄNIEN | Mitgliedsbeitrag | 82 255 | 99 041 | 134 294 | 147 967 | 158 643 |
| SPANIEN | Mitgliedsbeitrag | 145 271 | 175 830 | 190 798 | 204 847 | 223 905 |
| SCHWEDEN | Mitgliedsbeitrag | 58 425 | 75 352 | 123 895 | 138 371 | 149 300 |
| SCHWEIZ | Mitgliedsbeitrag | 50 935 | 87 161 | 93 793 | 107 876 | 141 380 |
| Mitgliedsbeitrag insgesamt | | 1 475 320 | 2 069 497 | 2 421 496 | 2 720 060 | 3 088 263 |
| Aufnahmeprämienbeitrag insgesamt | | 889 400 | 924 400 | 951 400 | 993 400 | 1 067 400 |

Tabelle 3

Angegebene jährliche Aufnahmebeiträge, sowohl für die Durchführung als auch für die betrieblichen Aktivitäten der zentralen Einrichtungen, die nicht Teil des ACTRIS ERIC sind (Nicht-ERIC-Anteil des Datenzentrums und der themenspezifischen Zentren). Diese Aufnahmebeiträge sind nicht Teil der in Tabelle 1 dargestellten Einnahmen und Ausgaben des ACTRIS ERIC

| Land | Beitrag zu | 2021 | 2022 | 2023 | 2024 | 2025 |
|-----------------------|--|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| ÖSTERREICH | CIS, CREGARS | 437 000 | 520 000 | 402 000 | 432 000 | 319 000 |
| BELGIEN | CREGARS | 651 000 | 731 000 | 580 000 | 561 000 | 527 000 |
| TSCHECHISCHE REPUBLIK | CAIS-ECAC | 115 000 | 102 000 | 106 000 | 106 000 | 95 000 |
| FINNLAND | DC, CAIS-ECAC, CCRES, CiGas | 1 714 000 | 788 000 | 772 000 | 802 000 | 833 000 |
| FRANKREICH | DC, CAIS-ECAC, CARS, CCRES, CiGas, CREGARS | 2 644 000 | 2 261 000 | 2 430 000 | 2 144 000 | 1 915 000 |

| | | | | | | |
|----------------------------------|--|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|------------------|
| DEUTSCH- LAND | CAIS-ECAC, CARS, CIS, CCRES, CiGas, CREGARS | 4 610 000 | 5 214 000 | 4 219 000 | 4 544 000 | 3 052 000 |
| ITALIEN | HO (*), DC, CAIS-ECAC, CARS | 2 675 000 | 3 497 000 | 940 000 | 956 000 | 1 198 000 |
| NORWEGEN | DC | 1 256 000 | 1 116 000 | 1 119 000 | 709 000 | 585 000 |
| RUMÄNIEN | CARS | 105 000 | 255 000 | 265 000 | 272 000 | 282 000 |
| SPANIEN | DC, CARS | 380 000 | 400 000 | 407 000 | 414 000 | 398 000 |
| SCHWEIZ | CiGas | 121 000 | 116 000 | 112 000 | 108 000 | 104 000 |
| Aufnahmebeitrag insgesamt | | 14 708 000 | 15 000 000 | 11 352 000 | 11 048 000 | 9 308 000 |

(*) Der Aufnahmebeitrag Italiens umfasst die Beiträge für die Einrichtung der HO-Abteilung in den Jahren 2021–2022.

ANHANG III

DEFINITIONEN

Für die Zwecke dieser Satzung gelten die folgenden Definitionen:

„ACTRIS“ bezeichnet die Forschungsinfrastruktur für Aerosole, Wolken und Spurengase, die hochwertige Daten zur Dokumentation kurzlebiger atmosphärischer Bestandteile und der Prozesse, die zu ihrer Variabilität in natürlichen und kontrollierten Atmosphären führen, erzeugt und die von zentralen und nationalen Einrichtungen bereitgestellten Datensätze, Aktivitäten und Dienste integriert, harmonisiert und verteilt.

„ACTRIS-Daten“ werden in der ACTRIS-Datenrichtlinie definiert, die durch die Beschlüsse der Generalversammlung angenommen und geändert wurde.

„ACTRIS ERIC“ bezeichnet die Forschungsinfrastruktur für Aerosole, Wolken und Spurengase, die als europäisches Forschungsinfrastrukturkonsortium (ERIC) gemäß der Verordnung (EG) Nr. 723/20092 eingerichtet wurde.

„Zentrale Einrichtung“ bezeichnet eine ACTRIS-Komponente auf europäischer Ebene, das Hauptquartier, ein Datenzentrum oder ein themenspezifisches Zentrum, das ACTRIS-Daten oder Forschungsdienste und andere Dienste für die Nutzer anbietet und die nationalen Einrichtungen in ihrem Betrieb unterstützt.

„Beitrag zu einer zentralen Einrichtung“ bedeutet, dass ein Land einen Beitrag zu einer zentralen Einrichtung leistet, wenn es einen Teil der zentralen Einrichtung beherbergt oder zu den Aktivitäten dieses Teils beiträgt. Der Beitrag zu einer zentralen Einrichtung erfordert einen Beitrag zu den Finanzen der zentralen Einrichtung in Form von Aufnahmebeiträgen.

„Kooperationsvereinbarung“ bezeichnet eine Vereinbarung zwischen dem ACTRIS ERIC und einer nationalen Einrichtung oder zwischen dem ACTRIS ERIC und einer zentralen Einrichtung, die nicht in das ACTRIS ERIC einbezogen ist.

„Datenzentrum“ bezeichnet die zentrale Einrichtung, die für die Kuratierung, Bewahrung und Verteilung von ACTRIS-Daten, Mehrwertprodukten und -instrumenten sowie für das Hosting des ACTRIS-Datenportals zuständig ist.

„Hauptgeschäftsstelle“ bezeichnet die zentrale Einrichtung, die für die Koordinierung und Vertretung von ACTRIS sowie für die Erleichterung des Zugangs zu ACTRIS-Diensten zuständig ist.

„Aufnahmeland“ bezeichnet jedes Land, in dem sich die zentrale Einrichtung befindet und betrieben wird.

„Aufnahmebeitrag“ bezeichnet die von Mitgliedern oder ständigen Beobachtern geleistete Unterstützung für den Betrieb der zentralen Einrichtungen, die nicht Teil des ACTRIS ERIC sind und in ihrem eigenen Land untergebracht sind.

„Aufnahmepremienbeitrag“ bezeichnet die von Mitgliedern und ständigen Beobachtern des ACTRIS ERIC geleistete Unterstützung für den Betrieb der zentralen Einrichtungen, die Teil des ACTRIS ERIC sind und in ihrem eigenen Land untergebracht sind.

„Geistiges Eigentum“ bezeichnet das, was in Artikel 2 des Übereinkommens zur Errichtung der Weltorganisation für geistiges Eigentum vom 14. Juli 1967 in der Fassung vom 28. September 1979 festgelegt ist.

„Mitgliedsbeitrag“ bezeichnet den Geldbetrag, den die Länder zahlen, um dem ACTRIS ERIC als Mitglieder, ständige Beobachter oder Beobachter beizutreten.

„Nationale Einrichtung“ bezeichnet eine Beobachtungs- oder Forschungsplattform, die eine vertragliche Beziehung zum ACTRIS ERIC unterhält und die Daten und/oder physischen/Remote-Zugang zu ihren Räumlichkeiten bereitstellt.

„Themenspezifisches Zentrum“ bezeichnet eine zentrale Einrichtung, die entweder im ACTRIS ERIC enthalten ist oder eine vertragliche Beziehung zum ACTRIS ERIC unterhält und Dienstleistungen und betriebliche Unterstützung für die Qualitätssicherung/Qualitätskontrolle von Messungen und Daten anbietet (einschließlich Schulung, Kalibrierung, Qualitätssicherungs-/Qualitätskontrollinstrumente und Entwicklung von Standardbetriebs- und -auswertungsverfahren).

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Zinssatz der Europäischen Zentralbank für Hauptrefinanzierungsgeschäfte ⁽¹⁾

am 1. Mai 2023: 3,50 %

Euro-Wechselkurs ⁽²⁾

2. Mai 2023

(2023/C 156/03)

1 Euro =

| Währung | | Kurs | Währung | | Kurs |
|---------|----------------------|---------|---------|----------------------------|-----------|
| USD | US-Dollar | 1,0965 | CAD | Kanadischer Dollar | 1,4885 |
| JPY | Japanischer Yen | 150,70 | HKD | Hongkong-Dollar | 8,6075 |
| DKK | Dänische Krone | 7,4538 | NZD | Neuseeländischer Dollar | 1,7654 |
| GBP | Pfund Sterling | 0,87868 | SGD | Singapur-Dollar | 1,4646 |
| SEK | Schwedische Krone | 11,2915 | KRW | Südkoreanischer Won | 1 470,32 |
| CHF | Schweizer Franken | 0,9841 | ZAR | Südafrikanischer Rand | 20,1460 |
| ISK | Isländische Krone | 149,70 | CNY | Chinesischer Renminbi Yuan | 7,5791 |
| NOK | Norwegische Krone | 11,7620 | IDR | Indonesische Rupiah | 16 143,37 |
| BGN | Bulgarischer Lew | 1,9558 | MYR | Malaysischer Ringgit | 4,8948 |
| CZK | Tschechische Krone | 23,587 | PHP | Philippinischer Peso | 60,712 |
| HUF | Ungarischer Forint | 371,98 | RUB | Russischer Rubel | |
| PLN | Polnischer Zloty | 4,5758 | THB | Thailändischer Baht | 37,478 |
| RON | Rumänischer Leu | 4,9305 | BRL | Brasilianischer Real | 5,4853 |
| TRY | Türkische Lira | 21,3508 | MXN | Mexikanischer Peso | 19,6703 |
| AUD | Australischer Dollar | 1,6371 | INR | Indische Rupie | 89,7515 |

⁽¹⁾ Auf das letzte Geschäft vor dem angegebenen Tag angewandter Satz. Bei Zinstendern marginaler Zuteilungssatz.⁽²⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags gemäß Artikel 26 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008

(2023/C 156/04)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 27 der Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates Einspruch gegen den Antrag zu erheben ⁽¹⁾.

Einziges Dokument

„Borzag pálinka“

EU-Nr.: PGI-HU-02845

Eingereicht am 23.5.2022

1. Einzutragender Name

„Borzag pálinka“

2. Kategorie der Spirituose

9. Obstbrand

3. Art der geografischen Angabe

Geografische Angabe

4. Beschreibung der Merkmale Der Spirituose

Physikalische, chemische und/oder sensorische Eigenschaften

Hergestellt aus den Steinfrüchten des wilden Zwerg-Holunders oder Attichs (*Sambucus ebulus*), der in der ungarischen Umgangssprache unter der Bezeichnung *borzag* bekannt ist. „Borzag pálinka“

- ist klar und in der Regel farblos, wobei die besonders starken Farbstoffbestandteile der Früchte durch Destillation möglicherweise in das endgültige Destillat übertragen werden und während der Ruhezeit sogar einen blässgelblichen Farbton erzeugen können,
- hat einen maximal zulässigen Methanolgehalt von 1 000 g/hl r. A. und einen Blausäuregehalt von höchstens 7 g/hl r. A.,
- hat einen einzigartigen, besonders ausgeprägten Charakter sowie einen intensiven Geschmack und ein intensives Bukett.

⁽¹⁾ ABl. L 130 vom 17.5.2019, S. 1.

Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)

- Der Obstbrand „Borzag pálinka“ hat einen Alkoholgehalt von über 40 % vol, weil sich seine aromatischen Merkmale bei einem höheren Alkoholgehalt durchsetzen und richtig entwickeln. Sein Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 350 g/hl r. A. geht auf die aromatische Vielfalt des Ausgangsstoffs, Zwerg-Holunder, aus dem Komitat Nógrád zurück.
- Zu den charakteristischen aromatischen Noten von „Borzag pálinka“ gehören Süße (ein angenehmes Aroma von Schokolade, Obst und Honig), Würzigkeit, eventuell ein Kräuteraroma (Minze, frische Kräuter, Vanille, Anis, Wacholder), während von den Steinfrüchten stammende Noten von Orangenschalen und Marzipan ebenfalls auftreten können.

5. Beschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Verwaltungsgebiet des Komitats Nógrád.

6. Verfahren zur Herstellung der Spirituose

„Borzag pálinka“ darf nur aus Früchten hergestellt werden, die aus dem abgegrenzten Gebiet stammen, und das Einmaischen, die Gärung, die Destillation und das Ruhen dürfen nur in Brennereien in dem geografischen Gebiet erfolgen.

Die wichtigsten Schritte bei der Herstellung von „Borzag pálinka“ sind:

1. Auswahl und Abnahme der Früchte
2. Einmaischen
3. Gärung
4. Destillation
5. Ruhezeit, Lagerung
6. Herstellung und Behandlung des Pálinka

6.1. Auswahl und Abnahme der Früchte

Die Früchte müssen reif und frei von verdorbenen Samen und Fremdstoffen sein.

6.2. Einmaischen

Die kleinen beerenartigen Früchte müssen entstielt und zerquetscht werden, ohne dass die Steine dabei beschädigt werden (um die Möglichkeit der Bildung von Blausäure zu reduzieren). Der Ausgangsstoff wird dann direkt in Gärtanks (aus Edelstahl oder möglicherweise aus Kunststoff) gefüllt.

Je nach Beschaffenheit der Früchte kann, wenn die Beeren eingetrocknet sind, die Zugabe von Wasser erforderlich sein, da die Gärung nur dann in der richtigen Form erfolgen kann.

6.3. Gärung

Die Verwendung moderner Technologien und Hilfsmittel (kontrollierte Gärung, Kulturhefen, pektolytische Enzyme) ist zulässig und wird empfohlen. Der optimale pH-Wert der Maische liegt zwischen 2,8 und 3,5. Die vergorene Maische sollte so schnell wie möglich, aber nicht später als 30 Tage nach der Gärung, destilliert werden. Falls erforderlich ist die vergorene Maische bei 10-22 °C zu lagern.

6.4. Destillation

„Borzag pálinka“ darf mit jeder handelsüblichen Destillationsanlage hergestellt werden. Die Brennblase kann ausdrücklich erwähnt werden, wenn der Obstbrand unter Verwendung von Destillationsanlagen mit einem maximalen Fassungsvermögen von 1 000 Litern und Kupferoberfläche mithilfe einer mindestens doppelten fraktionierten Destillation hergestellt wurde.

6.5. Ruhezeit, Lagerung

Nach der Raffination/Destillation muss „Borzag pálinka“ in einem vor Licht geschützten Raum mit einer gleichmäßigen Temperatur unter 20 °C und einer mäßigen Luftfeuchtigkeit ruhen, damit sich die komplexen Aromen und Duftstoffe vermischen können. Die Ruhezeit muss mindestens 60 Tage betragen. Während dieser Zeit sollte der Pálinka weder physikalischen noch chemischen Prozessen unterzogen werden.

6.6. Herstellung und Behandlung des Pálinka

Nach der Ruhezeit muss der Alkoholgehalt des Destillats durch die Zugabe von enthärtetem Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt werden, wobei mindestens 40 % vol erreicht werden müssen, weil sich die aromatischen Merkmale von „Borzag pálinka“ bei einem höheren Alkoholgehalt durchsetzen und richtig entwickeln. (Nach der Verdünnung darf der Alkoholgehalt um $\pm 0,3$ % vol von der Angabe auf dem Etikett abweichen.)

Die Trinkstärke sollte sehr sorgfältig in mehreren Schritten eingestellt werden, indem über einen Zeitraum von mehreren Tagen jeweils 5-10 % Wasser zugesetzt werden, um Opaleszenz zu verhindern und die aromatischen Bestandteile zu schützen.

7. Besondere Vorschriften Für Die Verpackung

—

8. Besondere Vorschriften Für Die Kennzeichnung

Zusätzlich zu den in den Rechtsvorschriften festgelegten Elementen enthält die Kennzeichnung Folgendes:

- „Földrajzi jelzés“ [geografische Angabe] (getrennt vom Namen)
- Der Name „Borzag pálinka“ muss auf allen Flaschenetiketten (Vorderseite und/oder Rückseite und/oder seitlich) angegeben werden.

9. Beschreibung Des Zusammenhangs Der Spirituose mit ihrem geografischen Ursprung

Der Zusammenhang zwischen „Borzag pálinka“ und dem geografischen Gebiet beruht auf den Merkmalen und dem Ansehen des Erzeugnisses.

Der Ausgangsstoff für „Borzag pálinka“ sind die Steinfrüchte des wilden Zwerg-Holunders (Attich) – auf Ungarisch auch *borzag* genannt – aus dem Komitat Nógrád.

Borzag ist die ursprüngliche Bezeichnung von *Sambucus ebulus* L. bzw. Zwerg-Holunder in der Umgangssprache der ungarischen Bevölkerung des Komitats Nógrád (Pallas Nagylexikon: <https://mek.oszk.hu/00000/00060/html/015/pc001524.html#10>), woraus klar hervorgeht, dass „Borzag pálinka“ aus dem Komitat Nógrád stammt, da der Zwerg-Holunder nur hier *borzag* genannt wird. Außerdem schreibt Sándor Póczos in seinem Buch über „Borzag pálinka“, dass es in Ungarn ein Komitat, nämlich Nógrád, gibt, in dem der Zwerg-Holunder (*borzag*) gut bekannt ist und die Verarbeitung zu Pálinka akzeptiert und sogar selbstverständlich ist.

Das Komitat Nógrád liegt im nördlichen Teil Ungarns am Schnittpunkt von vier Mittelgebirgszügen (Börzsöny, Mátra, Cserhát und Karancs-Medves). In topografischer Hinsicht besteht das Gebiet aus vereinzelt Hügeln vulkanischen Ursprungs mit einer Höhe von 400-600 m und Waldstücken (die etwa 40 % des Gebiets des Komitats ausmachen). Das Gebiet verfügt über eine geringe natürliche Wasserzufuhr. Der magere, saure, harte Boden des Gebiets und seine spezifischen klimatischen Verhältnisse – kühle, feuchte und schattige Bereiche – bieten den Früchten günstige Wachstumsbedingungen, was durch Studien bestätigt wird. Die charakteristischen Merkmale des Zwerg-Holunders werden weitgehend vom Wetter beeinflusst. Dank der Umgebungsbedingungen ist der in der Region angebaute Zwerg-Holunder sehr reich an bitteren Esteriridoidglykosiden (Ebulosid, Isoswerosid), an Saponin, Tannin, Blausäureglykosiden, Harz, ätherischem Öl und organischen Säuren. Der bittere Geschmack der Iridoidglykoside trägt wesentlich zu dem Marzipanaroma und dem würzigen Charakter von „Borzag pálinka“ bei. Die Beeren enthalten außerdem einen hohen Anteil an ätherischem Öl, Zucker, Blausäureglykosid und violetter Farbstoff, was die aromatischen Süßnoten und die gelegentlich auftretende blassgelbliche Schattierung des Pálinka nach der Ruhezeit erklärt.

Die Herstellung von „Borzag pálinka“ im Komitat Nógrád reicht Jahrhunderte zurück. Angesichts der jahrhundertealten Traditionen stellen nahezu alle gewerblichen Brennereien im Komitat Nógrád Pálinka aus Zwerg-Holunder her. Die Pflanze ist nur hier (Komitat Nógrád) unter der Bezeichnung *borzag* bekannt; in den anderen Landesteilen wird sie *gyalogbodza* [ungarische Standardbezeichnung von Zwerg-Holunder] genannt.

Bereits Mitte des 19. Jahrhunderts war diese robuste, anspruchslose Pflanze im Komitat Nógrád weitverbreitet, wie sich der 1861 in Nógrádmegyer geborene Zoltán Szerémy erinnert: „Aber der Boden war fleißiger und eifriger als die Bauern. Er brachte von selbst eine dem Zwerg-Holunder vergleichbare Staude hervor ...“ (Zoltán Szerémy: *Emlékeim a régi jó időkből* [Meine Erinnerungen an die gute alte Zeit], S. 27-28. Színészek Szövetsége. Budapest, 1929).

Zwerg-Holunder wurde in der Volksheilkunde verwendet; aus Zwerg-Holunder wurde Konfitüre hergestellt und neben sporadischer Nutzung in der von den Palóczen bewohnten Region, vor allem im Komitat Nógrád, wurde und wird er vor allem für die Herstellung von Pálinka verwendet. Dies wird auch in einem Artikel in der Zeitung des Komitats Nógrád (Nógrád Megyei Hírlap) mit dem Titel *Forró az üst, forr a cefre* [Der Kessel ist heiß, die Maische kocht] (21. September 2004, S. 2) belegt, in dem die drei Hauptzutaten der lokalen Pálinka-Herstellung genannt werden: Äpfel, Birnen und an dritter Stelle die Beeren des Zwerg-Holunders (*borzag*).

Das Ansehen von „Borzag pálinka“ wird durch Auszeichnungen belegt:

- 2012 – Erster nationaler Wettbewerb für Pálinka aus Wald- und Wildfrüchten – Goldmedaille
- 2013 – Zweiter nationaler Wettbewerb für Pálinka aus Wald- und Wildfrüchten – Goldmedaille
- 2014 – Dritter nationaler Wettbewerb für Pálinka aus Wald- und Wildfrüchten – Silbermedaille
- 2015 – 11. Wein- und Spirituosenwettbewerb in Mátra – Goldmedaille
- 2016 – Vierter nationaler Wettbewerb für Pálinka aus Wald- und Wildfrüchten – Goldmedaille
- 2018 – Pálinka College – Auszeichnung „Fortissimus Spiritus“
- 2020 Nationaler Pálinka- und Tresterpálinka-Wettbewerb – Silbermedaille

„Borzag pálinka“ wird zudem im besten 4-Sterne-Hotel der Region als Kuriosität des Komitats Nógrád angeboten.

Immer mehr Erzeuger nehmen mit „Borzag pálinka“ am jährlichen nationalen Wettbewerb für Pálinka aus Wald- und Wildfrüchten teil.

Obwohl „Borzag pálinka“ im Komitat Nógrád etabliert und bekannt ist, gibt es bedauerlicherweise nur wenige schriftliche Aufzeichnungen, die das Ansehen des Erzeugnisses belegen. Um diese Lücke zu füllen, ist 2018 eine Veröffentlichung von Sándor Póczos mit dem Titel *Palócok pálinkája, a borzag* [Borzag (Zwerg-Holunder) – der Pálinka der Palóczen] erschienen, die historische Belege des lokalen Ansehens des Erzeugnisses liefert. Diese Veröffentlichung enthält auch Erinnerungen an und Beschreibungen von „Borzag pálinka“, die von Personen stammen, die im Komitat Nógrád leben oder aus dem Komitat stammen (auch Palóczen genannt).

In seinem Buch *Palócok pálinkája, a borzag* erklärt Sándor Póczos, dass das Ansehen von „Borzag pálinka“ wie folgt mit dem geografischen Gebiet zusammenhängt: „Es gibt noch einen weiteren wichtigen Aspekt, der die Ausbreitung des Zwerg-Holunders in Nógrád erklärt. Generell kann man davon ausgehen, dass eine Sache, die an einem bestimmten Ort nicht funktioniert, dort nicht durchgesetzt wird, weil das nichts nützt oder einfach nicht zu dem erwarteten Ergebnis führt. Es ist ja vielleicht, weil der Rohstoff in relativ großen Mengen verfügbar war und keine besondere Investition oder Sorgfalt erforderte, wahrscheinlich, dass die Herstellung von ‚Borzag pálinka‘ auch in anderen Teilen des Landes, allerdings ohne Erfolg, versucht wurde. Da es damals keine wirklich ausgeprägten Unterschiede zwischen den zur Herstellung von Branntwein verwendeten Technologien gab, können allein Umgebungsbedingungen für die Besonderheit von ‚Borzag pálinka‘ aus dem Komitat Nógrád ausschlaggebend sein. Wir können zu Recht davon ausgehen, dass es die überdurchschnittliche Affinität des Bodens, des Klimas und nicht zuletzt der Palóczen ist, die diese Pálinka-Spezialität weit über das Komitat hinaus zu etwas Besonderem gemacht hat.“

Fundstelle der Veröffentlichung der Produktspezifikation

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>

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

(2023/C 156/05)

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

„Szabolcsi alma“

EU-Nr.: PGI-HU-02852 — 22.6.2022

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

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

„Szabolcsi alma“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Ungarn

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

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

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

Die geschützte geografische Angabe (g. g. A.) „Szabolcsi alma“ darf für Äpfel der Sorten Gala, Jonathan, Jonagold, Golden Delicious, Red Delicious, Idared und Pinova der Art *Malus domestica* und ihrer Varianten (Mutanten/Klone) verwendet werden, die für den Direktverzehr bestimmt sind und mit den nachstehend angegebenen qualitativen Merkmalen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet angebaut werden.

Äpfel mit der g. g. A. „Szabolcsi alma“ weisen die folgenden qualitativen Merkmale auf:

- süß-säuerlich, erfrischender Geschmack und Geruch sowie eine knackige Textur des Fruchtfleisches,
- hoher Zuckergehalt: mindestens 12 °Brix bei Gala, Red Delicious und Idared und mindestens 13 °Brix bei Jonathan, Jonagold, Golden Delicious und Pinova (je nach Sorte),
- Festigkeit des Fruchtfleisches von mindestens 5,5 kg/cm².

Die von der Sorte abhängigen qualitativen Merkmale im Zusammenhang mit der Größe (Form, Durchschnittsgewicht, Durchmesser) und der Farbe des Epikarps sind in der Tabelle aufgeführt:

| Sorte | Größe | Farbe des Epikarps |
|----------|---|--|
| Gala | Klein, kugelförmig oder abgeflacht Durchschnittsgewicht: 150-170 g Durchmesser: 65-85 mm | Die Grundfarbe des reifen Apfels ist gelblich mit einer verwaschenen roten Deckfarbe, bei bestimmten Varianten in Streifen. |
| Jonathan | Mittelgroß bis klein und kugelförmig-konisch, leicht gerippt, symmetrisch Durchschnittsgewicht: 120-130 g Durchmesser: 65-75 mm | Die Grundfarbe des reifen Apfels ist gelblich-grün, die Deckfarbe des Epikarps leuchtend rot mit breiten dunkelroten Streifen. |

⁽¹⁾ ABl. L 343, 14.12.2012, S. 1.

| | | |
|------------------|--|--|
| Jonagold | Groß, kugelförmig oder leicht konisch, harmonisch, minimal gerippt Durchschnittsgewicht: 220-250 g Durchmesser: 70-90 mm | Die Grundfarbe ist gelblich-grün und 40-60 % des Epikarps haben eine hellrote/dunkelrote Deckfarbe. |
| Golden Delicious | Kugelförmig oder leicht hochgebaut/kegelstumpfförmig Durchschnittsgewicht: 140-180 g Durchmesser: 70-85 mm | Die Grundfarbe ist grünlich gelb, später gelb. |
| Red Delicious | Mittelgroß bis groß, hochgebaut, Kelchgrube gerippt Durchschnittsgewicht: 150-170 g Durchmesser: 70-90 mm | Die Grundfarbe ist verwaschen dunkelrot, gestreift, die Deckfarbe des gesamten Epikarps ist ein leicht gestreiftes glänzendes Dunkelrot. |
| Idared | Mittelgroß bis groß, abgeflachte Kugelform und fein gerippt Durchschnittsgewicht: 170-220 g Durchmesser: 70-95 mm | Die Grundfarbe ist hellrot, die Deckfarbe des Epikarps ist verwaschen. |
| Pinova | Mittelgroß, leicht hochgebaut, kegelförmig Durchschnittsgewicht: 150-180 g Durchmesser: 65-85 mm | Die Grundfarbe ist gelb und mehr als die Hälfte des Epikarps weist flächig oder in Streifen eine charakteristische zinnoberrote Deckfarbe auf. |

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

—

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

Äpfel mit der g. g. A. „Szabolcsi alma“ müssen in dem unter Punkt 4 angegebenen geografischen Gebiet angebaut und geerntet werden.

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

—

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

Die g. g. A. „Szabolcsi alma“ muss auf dem Etikett der Verpackung in einer größeren Schriftart erscheinen als jede andere Angabe.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Äpfel mit der g. g. A. „Szabolcsi alma“ werden innerhalb der Verwaltungsgrenzen des Komitats Szabolcs-Szatmár-Bereg angebaut und geerntet.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang zwischen der g. g. A. „Szabolcsi alma“ und dem geografischen Gebiet beruht auf der Qualität des Erzeugnisses.

Äpfel mit der g. g. A. „Szabolcsi alma“ können anhand der unter Punkt 3.2 genannten besonderen Merkmale von anderen Äpfeln unterschieden werden.

Die unter Punkt 3.2 genannten besonderen Merkmale des Erzeugnisses mit der g. g. A. „Szabolcsi alma“ sind das Ergebnis des engen Zusammenspiels zwischen dem geografischen Gebiet, den günstigen Boden- und Klimaverhältnissen im Erzeugungsgebiet und dem umfangreichen Fachwissen der Erzeuger der Äpfel.

Die Bodenbeschaffenheit im Komitat Szabolcs-Szatmár-Bereg ist hervorragend für den Apfelanbau geeignet. Die Boden- und topografisch-klimatischen Bedingungen der natürlichen geografischen Gebiete im Komitat Szabolcs-Szatmár-Bereg bildeten die Grundlage für den wirtschaftlich rentablen Anbau von Äpfeln und anderen Obstarten, die in gemäßigten Klimaten heimisch sind, in diesem Komitat (Pethő, 2005).

Im Komitat Szabolcs-Szatmár-Bereg befindet sich die zweitgrößte Schwemmlandebene Ungarns, die sich 20-50 m über das Auengebiet der Theiß erhebt. Der Humusgehalt – ca. 2 % – und der hohe Kalziumgehalt des Tschernosem-Bodens, der sich auf dem sandigen Lössboden der flachen Teile der Schwemmlandebene entwickelt hat, bilden zusammen mit dem leichten Schluffboden, der von den Nebenflüssen der Theiß abgelagert wurde, günstige Bedingungen für die Anpflanzung von Apfelbäumen.

Die Zahl der Sonnenscheinstunden ist mit 1 950 bis 2 050 Stunden um die 300-400 Stunden höher als in den Gebieten im Westen und Norden Ungarns. Die klimatischen Bedingungen des Komitats sind daher günstig für die Apfelerzeugung. Zudem wird das Klima nicht nur durch die Sonneneinstrahlung, sondern auch durch ozeanische, kontinentale und mediterrane Luftmassen beeinflusst. Infolgedessen ist abwechselnd ozeanischer und kontinentaler Klimaeinfluss vorherrschend.

Im Komitat Szabolcs-Szatmár-Bereg beginnt die Vegetationsperiode 6-8 Tage später als in anderen ungarischen Komitaten. Die Sommer sind mit einer mittleren Temperatur von 20-23 °C im Juli mäßig warm. In den Herbstmonaten ist die mittlere Tagestemperatur aufgrund der stärkeren nächtlichen Abstrahlung 1-2 °C niedriger als im Rest des Landes, wodurch der Reifeprozess verlangsamt wird.

Die intrinsischen Eigenschaften und der Genussfaktor der Äpfel mit der g. g. A. „Szabolcsi alma“ werden in erster Linie durch die Umwelteinflüsse während des Reifeprozesses (Temperatur, Sonneneinstrahlung und Morgentau) bestimmt. Die relative Luftfeuchtigkeit beträgt ca. 75 % während der Sommermonate. Die höhere relative Feuchtigkeit im September hat äußerst positive Auswirkungen auf die Färbung der Frucht und die Reifegeschwindigkeit. Der Reifeprozess der Äpfel mit der g. g. A. „Szabolcsi alma“ wird hierdurch verlangsamt und es können größere Mengen der verschiedenen Nährstoffe in die Frucht aufgenommen werden. Infolgedessen haben Äpfel mit der g. g. A. „Szabolcsi alma“ einen hohen Zuckergehalt: mindestens 12 °Brix bei Gala, Red Delicious und Idared und mindestens 13 °Brix bei Jonathan, Jonagold, Golden Delicious und Pinova (je nach Sorte). Dieser hohe Zuckergehalt verleiht den Äpfeln mit der g. g. A. „Szabolcsi alma“ ihren süß-säuerlichen Charakter.

Die warmen Tage, die hohe relative Feuchtigkeit und die nächtliche Abkühlung mit der frühmorgendlichen Taubildung im September tragen deutlich zu der leuchtenden Farbe der Äpfel mit der g. g. A. „Szabolcsi alma“ und zur Entwicklung der ausgeprägten Säure und Aromen bei, die den süß-säuerlichen Geschmack ergeben.

Der hohe Kalziumgehalt des Bodens schlägt sich in einem höheren Kalziumgehalt des Fruchtfleisches nieder, was zu einer knackigen Textur des Fruchtfleisches und einer Festigkeit von mindestens 5,5 kg/cm² der Äpfel mit der g. g. A. „Szabolcsi alma“ führt.

Die Erzeuger im Komitat Szabolcs-Szatmár-Bereg verfügen nicht nur über ein ideales Erzeugungsgebiet, sondern auch über ein über Jahrhunderte hinweg gewachsenes Know-how, das sich positiv auf die Erzeugung von Äpfeln mit der g. g. A. „Szabolcsi alma“ auswirkt. Das Know-how für die Erzeugung von Äpfeln mit der g. g. A. „Szabolcsi alma“ wird in dem abgegrenzten geografischen Gebiet von Generation zu Generation weitergegeben.

Entscheidend für die unter Punkt 3.2 genannten Merkmale sind aktuelle Kenntnisse der Erzeuger hinsichtlich der Sorten, der Verwendung von zertifiziertem Vermehrungsmaterial und des Apfelanbaus. Das Forschungszentrum Újfehértó des Forschungsinstituts für den Obst- und Zierpflanzenbau unterstützt dies seit über 70 Jahren durch Sortenerhaltung, Erzeugung von zertifiziertem Vermehrungsmaterial und fachliche Beratung. Das Forschungszentrum befasst sich mit der Erforschung des Erzeugungsgebiets der g. g. A. „Szabolcsi alma“, der Registrierung von Obstbäumen, dem Anbau und der physiologischen Untersuchung von Apfelsorten sowie der Entwicklung von Methoden der sortenmäßigen Zertifizierung.

Dank der günstigen Boden- und Klimaverhältnisse hat die Obsterzeugung im Komitat Szabolcs-Szatmár-Bereg eine jahrhundertealte Tradition. Dies wird durch die Werke des berühmten osmanischen Reiseschriftstellers Evliya Çelebi belegt, der in seinen Büchern über seine Reisen durch Ungarn zwischen 1660 und 1666 die reichhaltigen Obstgärten in Szabolcs, den Reichtum der Obstbauern und die äußerst schmackhaften Früchte beschreibt. Er schreibt auch von der Erzeugung einer solchen Fruchtfülle in dem Gebiet, dass sie den einfallenden osmanischen Truppen reichlich Nahrung bot.

Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde ein umfangreiches Anpflanzungsprogramm eingeleitet, in dessen Rahmen fast 50 % der Apfelbaumanlagen des Landes im Komitat Szabolcs-Szatmár-Bereg entstanden sind, die mehr als die Hälfte der nationalen Erzeugung ausmachen.

Das Ansehen des ungarischen Apfelanbaus gründet auf dem Erzeugnis mit der g. g. A. „Szabolcsi alma“. Der Name „Szabolcsi alma“ steht für eine hochwertige Marke. (T. Szabó – Zs. Csoma 2001).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>

**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 156/06)

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

„Sidra da Madeira“

EU-Nr.: PGI-PT-02641 — 14.10.2020

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

1. Name(n)

„Sidra da Madeira“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Portugal

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.8. Andere unter Anhang I AEUV fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

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

„Sidra da Madeira“ ist ein Getränk, das durch Gärung des natürlichen Safts gewonnen wird, der aus frischen Äpfeln traditioneller und anderer Sorten (*Malus domestica* Borkh.) sowie mitunter auch aus Mischungen aus Äpfeln und Birnen (*Pyrus communis* L.) gepresst wird, die ausschließlich auf der Insel Madeira angebaut werden. Die Herstellung erfolgt nach traditionellen bzw. für Madeira typischen Verfahren.

Es handelt sich um einen natürlichen Apfelwein, der ausschließlich durch Gärung des Safts hergestellt wird, der durch Schneiden, Mahlen, Zerkleinern und Pressen von lokal angebauten Äpfeln und mitunter auch Birnen gewonnen wird, sodass sein Zucker- und Kohlendioxidgehalt rein endogenen Ursprungs ist. Es gibt ihn auch als kohlenstoffhaltigen natürlichen Apfelwein, der durch den Zusatz von Kohlendioxid vollständig oder teilweise Schaum bildet.

Im Allgemeinen weist er folgende Merkmale auf: einen Mindestalkoholgehalt von 5 % vol (bei 20 °C); einen Gehalt an vergärbarem Zucker von weniger als 15 g/l; eine Mindestgesamtensäure (in Apfelsäure) von 3 g/l und bis zu 10 g/l; einen maximalen Gehalt an flüchtiger Säure (ausgedrückt als Essigsäure) von 1,8 g/l und einen Höchstgehalt an Schwefeldioxid (ausgedrückt als SO₂) von 200 mg/l.

Je nach Kombination der verwendeten Obstarten und -sorten ist „Sidra da Madeira“ leuchtend zitronengelb bis strohgelb, mit orangefarbenen Schattierungen und klarem Aussehen, wenn er gefiltert wird, bzw. mit leichten Ablagerungen, wenn er nicht gefiltert wird.

Er besitzt ein frisches, authentisches Aroma mit einem fruchtigen Charakter von mittlerer bis starker Intensität und ausgeprägten Noten von grünem Apfel, reifem Apfel, Quitten und/oder Zitrusfrüchten, die ein ausgewogenes, angenehmes Ganzes bilden.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

In der Regel hat er keine Kohlensäure und einen leichten, nicht sehr süßen Geschmack, der harmonisch ausgewogen zwischen scharf und bitter und im Abgang trocken ist. Er zeichnet sich durch einen starken Geschmack und Geruch nach Apfel sowie eine Frische aus, die durch seine spürbare Säure bedingt ist.

Er wird als Apfelwein in Flaschen oder in geeigneten Behältnissen (Fässern oder Glasballons) zum Genuss in gastronomischen Einrichtungen sowie zum Einzelhandelsverkauf an Endverbraucher in den Verkehr gebracht.

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

Die traditionellen Sorten für die Herstellung von „Sidra da Madeira“ sind die Apfelsorten „Barral“, „Cara-de-dama“, „Branco“, „Bico de melro“, „Da Festa“, „Domingos“, „Da Ponta do Pargo“, „Calhau“, „Focinho de rato“ und „Vime“ und mitunter auch die Birnensorten „Do Santo“ und „Tenra de São Jorge“.

Da die Landwirte in Madeira seit Jahrhunderten genetisches Material der Bäume und Früchte mit den besten Merkmalen für den Frischverbrauch und/oder für die Apfelweinherstellung vermehren und untereinander austauschen, werden nach wie vor auch andere Apfel- und Birnensorten angebaut, nämlich insbesondere die Apfelsorten „Baunesa“, „Camacha“, „Espelho“, „Parda“, „Rajada“, „Reineta Tenra da Camacha“, „Santa Isabel“, „Ázimo“, „Amarelo“, „Amargo“, „Camoesa“, „De vinho“, „Ouro“, „Pevide“, „Rajado“, „Rijo“, „Riscado“ und „Serra“ und die Birnensorten „Santa Isabel ou de Santana“, „São João“, „Curé“ und „Pardas“, die ebenfalls für die Herstellung von „Sidra da Madeira“ verwendet werden, wenn auch in geringerem Umfang.

Einige Hersteller versuchten bereits sehr früh, ihre Obstplantagen mit exotischen Sorten für den Frischverbrauch zu diversifizieren – beispielsweise mit den Apfelsorten „Golden“, „Fuji“, „Starking“, „Royal Gala“ und „Reineta“ und den Birnensorten „Rocha“, die Vieira Natividade größtenteils bereits 1947 auf der Insel antraf. Daher können diese Früchte auch zur Herstellung von „Sidra da Madeira“ verwendet werden, wenn sie im jeweiligen Betrieb verfügbar sind oder ausschließlich auf der Insel angebaut werden.

Das Mischen bzw. „Verschneiden“ dieser großen Vielfalt an traditionellen Apfel- und Birnensorten und mitunter auch anderer Apfel- und Birnensorten, die mehr oder weniger scharf, bitter oder süß sind und auf der Insel angebaut werden, ermöglicht einen Reichtum an Farben, Aromen und Geschmacksmerkmalen und die erfrischende Säure, die den vielerorts auf der Insel hergestellten „Sidra da Madeira“ von dem Apfelwein verschiedener anderer Hersteller unterscheiden.

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

Sämtliche Phasen der Apfelweinherstellung – von der Erzeugung des Rohstoffs über die Gewinnung des natürlichen Safts und die Gärung bis zur Reifung und Haltbarmachung – finden auf der Insel Madeira statt.

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

Das Verpacken von „Sidra da Madeira“ in Flaschen oder geeigneten Behältnissen (Fässern oder Glasballons) für den Einzelhandelsverkauf an Endverbraucher erfolgt auf der Insel Madeira, um sicherzustellen, dass die besonderen Farben, Aromen und Geschmacksmerkmale dieses natürlichen (manchmal kohlenstoffhaltigen) Apfelweins erhalten bleiben, eine Oxidation oder Kontamination, die seine organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigen könnte, zu verhindern und für eine uneingeschränkte Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses zu sorgen.

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

—

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

Die Insel Madeira.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Antrag auf Eintragung von „Sidra da Madeira“ stützt sich auf den Zusammenhang zwischen der Farbe, dem Aroma, den Geschmacksmerkmalen und der ausgeprägten Säure und dem vielfältigen Fruchtspiel aus traditionellen und anderen, ausschließlich auf der Insel Madeira angebauten und zu seiner Herstellung verwendeten Apfel- und Birnensorten einerseits und den Boden- und Klimaverhältnissen in den Ortschaften, in denen die frischen Früchte angebaut werden, andererseits. Außerdem tragen das hohe Ansehen von „Sidra da Madeira“ und seine Bedeutung in den verschiedenen Ortschaften auf der Insel, in denen er hergestellt wird, zu dem Zusammenhang bei.

Besonderheit des Erzeugnisses

„Sidra da Madeira“ zeichnet sich dadurch aus, dass er ein natürlicher (manchmal kohlenstoffhaltiger) Apfelwein mit einer Vielzahl an Farben, Aromen und Geschmacksmerkmalen und einer lebendigen Säure ist. Dies hat ihn bei den Verbrauchern sehr beliebt gemacht und ist das Ergebnis der Gärung des natürlichen Saftes, der aus verschiedenen „Verschnitten“ bzw. Kombinationen von frischen Früchten traditioneller und anderer Apfelsorten und mitunter auch Birnensorten gepresst wird, die in Obstplantagen in verschiedenen Ortschaften auf der Insel Madeira angebaut und geerntet werden, in denen ein gemäßigteres Mikroklima und saurere Böden vorherrschen, die den Früchten ihre besonderen organoleptischen Eigenschaften verleihen.

Auch bei den Herstellern und Verbrauchern ist er sehr bekannt, da er stets sehr große Bedeutung für die Einwohner der Ortschaften auf der Insel hatte, auf der günstige Anbaubedingungen für die zu seiner Herstellung verwendeten frischen Früchte herrschen, das traditionellste Herstellungsverfahren für Apfelwein entwickelt wurde und neue zugelassene Verfahren für diese Art von Getränk eingeführt wurden, um seine Herstellung zu verbessern und zu differenzieren. In diesen Ortschaften finden außerdem jedes Jahr Feste und folkloristische Veranstaltungen statt, bei denen für ihren „Sidra da Madeira“ und die zu seiner Herstellung verwendeten Äpfel und Birnen geworben wird.

Besonderheit des geografischen Gebiets

Natürliche Faktoren. Madeira ist eine Vulkaninsel in der subtropischen Region des Nordatlantiks. Sie hat ein sehr unebenes Relief mit steilen Bergen, die von tiefen Tälern durchzogen sind und ein von Ost nach West verlaufendes zentrales Gebirge mit einer Höhe von teils über 1 200 m bilden, das senkrecht zur vorherrschenden Windrichtung verläuft. Aufgrund seiner geografischen Lage besitzt Madeira ein mildes Klima mit nur geringen Temperaturschwankungen – außer in höheren Lagen, in denen die Temperaturen niedriger sind. Durch das gebirgige Gelände und die Exposition Madeiras gegenüber den Passatwinden sind unterschiedlichste Mikroklimata entstanden, wobei die Südseite der Insel sonnig und geschützt und die Nordseite schattig, kühler und feucht ist.

Die Merkmale der vorherrschenden Basaltböden ändern sich mit zunehmender Höhenlage und der dadurch bedingten Änderung des Klimas, das feuchter und kälter wird. Aus diesem Grund werden die für die Herstellung von „Sidra da Madeira“ verwendeten Früchte hauptsächlich in Gebieten der Insel mit gemäßigterem und feuchterem Mikroklima – vor allem in Höhenlagen von über 400 m auf der Südseite und 300 m auf der Nordseite – angebaut, in denen halbsaure bis saure Cambisole und Andosole mit guter Belüftung und Entwässerung vorherrschen.

Menschliche Faktoren. Unter den Obstbäumen, die von den ersten portugiesischen Siedlern in den 1420er-Jahren eingeführt wurden, befanden sich zahlreiche Apfel- und Birnensorten aus Portugal, für die in den Gebieten mit gemäßigterem Mikroklima und vorwiegend sandigen Tonböden mit mittlerem bis hohem Säuregrad ideale Anbaubedingungen herrschten.

Man geht davon aus, dass mit der Herstellung von „Sidra da Madeira“ begonnen wurde, sobald auf den Obstplantagen genügend Obst für den Verzehr und die Verarbeitung erzeugt wurde. Dies wurde durch den Chronisten Gomes Eanes de Zurara (1410–1474) und weitere Aufzeichnungen bestätigt, wonach sich an Bord der portugiesischen Flotten ab Mitte des 15. Jahrhunderts unter anderem „Apfelwein“ von der Insel Madeira befand.

Es ist auch bekannt, dass seit Beginn des 17. Jahrhunderts neben Madeira-Wein „Apfelwein“ hergestellt wurde, für den dieselben Pressen verwendet wurden und der mitunter sogar zur Verfälschung von Madeira-Wein genutzt wurde, bis es zu Beginn des 20. Jahrhunderts verboten wurde, Wein aus Äpfeln herzustellen, um falschen Madeira-Wein zu erzeugen. Aufgrund dieses Verbots begannen die lokalen Hersteller mit der Gärung ihres Apfelsaftes, um „ein neues Getränk“ herzustellen, das sie zunächst als „cidra“ oder „sidra“ und später als „Sidra da Madeira“ bezeichneten, um es von andernorts hergestelltem Apfelwein zu unterscheiden.

1906 veröffentlichte der Agronom João da Mota Prego (1859–1931) einen Artikel, in dem er die Verfahren zur „Herstellung von Apfelwein auf Madeira“ beschrieb und die lokalen Hersteller zur Erzeugung von Apfelwein aufforderte, was einen wichtigen Beitrag zu dessen Entwicklung leistete – und auch heute halten sich noch viele Erzeuger an seine Empfehlungen. Darüber hinaus nahm der Agronom Vieira Natividade (1899–1968) im Rahmen seiner Beschreibung der Entwicklung des Obstanbaus auf Madeira im Jahr 1947 eine Kartierung der vielfältigen Apfel- und Birnensorten auf der Insel vor und ermittelte die Gemeinden, in denen die Tradition der Apfelweinherstellung fortgeführt wurde.

Durch die Leichtigkeit, mit der sich Kernobstbäume ausbreiten, und die traditionelle Vorgehensweise auf Madeira, genetisches Material der Früchte mit den besten Merkmalen zu vermehren und untereinander auszutauschen, entstanden zahlreiche traditionelle Apfel- und Birnensorten, die von den Sorten abstammten, die ursprünglich von den Portugiesen und später von den zwischen dem 16. und 18. Jahrhundert auf Madeira lebenden Briten eingeführt worden waren. Sie wurden in verschiedenen Teilen der Insel ausgewählt und konserviert, wo man nunmehr an den Sorten festhielt, die sich am besten an die lokalen Boden- und Klimaverhältnisse angepasst hatten und die besten Früchte für den Frischverbrauch und die Apfelweinherstellung erzeugten, und diese anschließend durch Veredelung und Anpflanzung in anderen Teilen der Insel mit ähnlichen Merkmalen vermehrte.

Im Laufe der Jahrhunderte konnten durch diese Vorgehensweise nicht nur die wichtigsten traditionellen Kernobstsorten entstehen, sondern in jüngerer Zeit auch exotische Apfel- und Birnensorten eingeführt werden, die auf den Obstplantagen Madeiras angebaut und geerntet werden. Auch diese Sorten weisen eine spürbare Säure auf und werden von einigen Herstellern zur Erzeugung von Apfelweinen verwendet – stets nach den traditionellen oder spezifischen Herstellungsverfahren, die sich in den verschiedenen Ortschaften der Insel entwickelt haben.

Lange Zeit wurde „Sidra da Madeira“ nur in den Herstellungsorten getrunken, vor allem von den Herstellern selbst und ihren Familien. Dies hat sich in den letzten Jahrzehnten geändert. Der Absatz in Restaurants und Bars auf dem regionalen Markt ist erheblich angestiegen und auch der Direktverkauf an Endverbraucher auf lokalen Märkten und Messen sowie bei Festen bzw. folkloristischen Veranstaltungen zur Förderung des Absatzes des Apfelweins und der zu seiner Herstellung verwendeten Äpfel hat zugenommen.

Das Interesse an der Tradition und Qualität dieses Erzeugnisses führte Mitte 2016 zur Gründung der Vereinigung der Apfelweinhersteller auf Madeira (APSRAM), der sich rund 30 Apfelweinhersteller angeschlossen haben, um für die Qualität und Echtheit von „Sidra da Madeira“ zu werben und diese zu schützen sowie die Erforschung des Erzeugnisses und seine Bekanntheit zu fördern.

Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den Merkmalen und dem Ansehen des Erzeugnisses

Die besonderen Boden- und Klimaverhältnisse der Ortschaften der Insel, die die Anpassung und Anpflanzung von Obstplantagen und einzelnen Bäumen aus einer Vielzahl an Apfel- und Birnensorten begünstigt haben, verleihen ihren Früchten eine einzigartige Säure und besondere sensorische Eigenschaften, die in Abhängigkeit von dem für die Herstellung verwendeten Fruchtspiel auch mehr oder weniger stark an den „Sidra da Madeira“ weitergegeben werden.

Aufgrund der Farbe, des Aromas und der Geschmacksmerkmale von „Sidra da Madeira“, die sich aus den besonderen Merkmalen der zu seiner Herstellung verwendeten „Verschnitte“ bzw. Fruchtspiele traditioneller und anderer Apfelsorten und mitunter auch Birnensorten ergeben, und seiner spürbaren Säure, die vor allem das Ergebnis der Boden- und Klimaverhältnisse der Ortschaften ist, in denen die Früchte angebaut werden, hat „Sidra da Madeira“ mehrere Auszeichnungen bei nationalen Wettbewerben gewonnen, unter anderem beim „Concurso Nacional de Cervejas e Sidras Tradicionais Portuguesas“ [Nationaler Portugiesischer Wettbewerb für traditionelle Biere und Apfelweine] und beim „Great Taste – Portugal“. Seinen ausgezeichneten Ruf verdankt er jedoch den einheimischen Verbrauchern und zunehmend auch den Touristen, die die Insel besuchen.

Aufgrund der historischen Aufzeichnungen, die von der Bedeutung der Herstellung von „Apfelwein“, „cidra“, „sidra“ und „Sidra da Madeira“ in den letzten 600 Jahren zeugen, bekräftigen die lokalen Hersteller heutzutage, dass Apfelwein bereits seit der ersten Besiedelung der Insel in den Gebieten hergestellt wird, in denen die Bedingungen für die Anpflanzung der entsprechenden Obstplantagen am günstigsten sind. Aus diesem Grund herrscht auf der gesamten Insel eine große Tradition, was die Herstellung und den Konsum von Apfelwein anbelangt, die jedoch in folgenden Ortschaften am stärksten ausgeprägt ist: São Roque do Faial – Santana, Santo António da Serra – Machico, Camacha – Santa Cruz, Jardim da Serra – Câmara de Lobos, Ponta do Pargo – Calheta und Prazeres – Calheta, in denen aufgrund einer ganz besonderen Rivalität zwischen den Gemeinden der Insel jedes Jahr folkloristische und soziokulturelle Veranstaltungen stattfinden, um für die Herstellung und den Konsum von „Sidra da Madeira“ zu werben.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

<https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/bebidas-espirtuosas/outras-bebidas/1084-sidra-da-madeira-igp>

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2023/C 156/07)

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 Änderungsantrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„VORARLBERGER ALPKÄSE“

EU-Nr.: PDO-AT-1413-AM01 – 5.4.2022

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

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Vorarlberger Alpwirtschaftsverein, Montfortstr. 9, 6900 Bregenz, Österreich

Tel. +43 5574400350

Fax +43 5574400600

E-Mail: fritz.metzler@lk-vbg.at

Die ursprüngliche Adresse der Vereinigung hat sich geändert und wurde nun entsprechend korrigiert. Die Antragstellerin nimmt die Interessen der Erzeuger von „Vorarlberger Alpkäse“ g. U. wahr und hat deshalb ein berechtigtes Interesse, Änderungen der Spezifikation zu beantragen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Österreich

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

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- Kennzeichnung
- Sonstiges [Änderung der Daten der zuständigen Behörde, des Namens der ursprünglichen antragstellenden Vereinigung, Kontrollstelle, Einzelstaatliche Anforderung, redaktionelle Änderungen]

4. Art der Änderung(en)

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

5. Änderung(en)

Die seit der Unterschutzstellung gesammelten Erfahrungen im praktischen Umgang mit der geschützten Bezeichnung machen die beantragten Änderungen der Produktspezifikation notwendig, die eine detailliertere Beschreibung aller wichtigen Bedingungen für die Erzeugung und Vermarktung, einschließlich der Produktionsschritte beinhalten und der Sicherstellung der Qualität von „Vorarlberger Alpkäse“ g. U. dienen.

Die bisher aus mehreren Einzelunterlagen bzw. Beilagen bestehende Produktspezifikation wurde zu einem Dokument zusammengeführt, überarbeitet und aktualisiert, um die Anforderungen insbesondere in Bezug auf das Herstellungsverfahren und den Ursprungsnachweis deutlicher zu beschreiben, wodurch zur Erhaltung der Qualität von „Vorarlberger Alpkäse“ g. U. beigetragen wird.

Die Änderungen betreffen im Einzelnen:

1. Beschreibung des Erzeugnisses

Der Text unter Nummer 5 Buchstabe b (Beschreibung) der Produktspezifikation wird im Nummer 4.2 (Beschreibung) aufgenommen. Dieser Punkt wird wiederum in Nummer 4.2.1 (Allgemein) und Nummer 4.2.2 (Eigenschaften) unterteilt. Der ursprüngliche Text wird konkretisiert und strukturiert. Der F. i. T.-Gehalt wurde gestrichen. Das Laibgewicht wird auf 40 kg (anstatt 35 kg) angehoben und die Mindestreifezeit wird auf 3 Monate (anstatt 3 bis 6 Monate) präzisiert.

Nummer 5 Buchstabe b der Produktspezifikation:

„Hartkäse aus auf Alpen und Vor-/Maisäßen gewonnener und verarbeiteter naturbelassener Rohmilch (nicht thermisiert, nicht zentrifugalentkeimt, nicht pasteurisiert, ohne Konservierungsmittel oder Stabilisatoren, ohne chemische Zusätze, ohne gentechnische Labstoffe), mit angetrockneter, körniger, braungelber bis brauner Rinde. Der Teig ist schnittfest bis geschmeidig, elfenbeinfarbig und weist in der Regel eine erbsengroße runde Lochung, auf. Der F. i. T.-Gehalt liegt über 45 %. Das Laibgewicht beträgt bis zu 35 kg. Der Geschmack ist mild, aromatisch, mit zunehmendem Alter pikant.

Die Mindestreifezeit beträgt 3 bis 6 Monate mit möglichen divergierenden Eigenschaften (keine Gläserisse, geringere Lochung).“

wird geändert in:

„4.2 Beschreibung

4.2.1 Allgemein

„Vorarlberger Alpkäse“ ist ein Hartkäse, der auf Alpen und Vor-/Maisäßen im abgegrenzten Gebiet aus silofreier, hartkäseereifungsfähiger, naturbelassener Alpmilch aus Rinderhaltung (Kuhmilch) hergestellt wird. Die Laibe haben ein Gewicht bis maximal 40 kg und sind mindestens 3 Monate gereift.

4.2.2 Eigenschaften

Der Käse besitzt eine angetrocknete, braungelbe bis braune körnige Rinde sowie eine schnittfeste bis geschmeidige Konsistenz. Er ist elfenbeinfarbig. Das Schnittbild des Käses zeigt eine gleichmäßig verteilte spärliche, etwa erbsengroße, matt bis glänzende, runde Lochung. Der Käse weist in der Regel eine erbsengroße runde Lochung auf. Der Geschmack ist mild und mit zunehmendem Alter pikant.

Je nach Reifegrad können die beschriebenen Eigenschaften stärker oder schwächer ausgeprägt sein, ohne dass das Gesamtbild von ‚Vorarlberger Alpkäse‘ beeinflusst oder abgeändert wird.

‚Vorarlberger Alpkäse‘ kann in Portionen unterschiedlicher Größe vermarktet werden.“

Begründung

Die Angabe „über 45 % F. i. T.“ wurde ersatzlos gestrichen, da sie aufgrund vorhandener gesetzlicher Vorgaben entbehrlich ist. Bei der teils bereits in der Spezifikation enthaltenen, teils nunmehr ergänzten Formulierung handelt es sich um Präzisierungen, die der Klarstellung und Verbesserung in Hinblick auf die Vollständigkeit der Beschreibung des Erzeugnisses dienen, wodurch der Kontrollstelle präzisere und zuverlässigere Produktparameter für die Sicherstellung der Produktqualität zur Verfügung stehen. Ebenso wurde die Mindestreifezeit präzisiert und somit klargestellt.

Die Markt- und Absatzsituation mit dem Trend zu länger gereiften Käsen erfordert einen größeren Toleranzbereich in Bezug auf Järbhöhe und Laibgewicht. Daher wurde das Gewicht auf bis maximal 40 kg angehoben. Diese Änderung hat auf die Qualität des „Vorarlberger Alpkäse“ keine nachteiligen Auswirkungen oder Einflüsse.

2. Ursprungsnachweis

Die bisherigen, die Historie des Erzeugnisses betreffenden Ausführungen der Spezifikation zu Nummer 5 Buchstabe d (Ursprungsnachweis) der ursprünglichen Produktspezifikation, die zum Zeitpunkt der Anerkennung der gegenständlichen Bezeichnung unter dieser Nummer darzustellen waren, werden nunmehr in Nummer 4.6 (Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet) verschoben. An ihrer Stelle werden in die geänderte Spezifikation unter Nummer 4.4 (Ursprungsnachweis) branchenspezifische Bestimmungen zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit aufgenommen:

„Die antragstellende Vereinigung führt ein Produzentenverzeichnis in dem jede Sennalpe von ‚Vorarlberger Alpkäse‘ im geografischen Gebiet mit Alpnamen und Kontaktadresse geführt ist. Zur Aufnahme in dieses stellt die Sennalpe einen entsprechenden Antrag an die Antragstellende Vereinigung.

Der Weitertransport der verwendeten Milch von einer zugelassenen Alpkäserei zu einer anderen, ebenfalls zugelassenen Alpkäserei innerhalb des definierten Gebiets ist zulässig. Zur Rückverfolgbarkeit ist der Milchmengenfluss mittels Lieferschein zu dokumentieren.

Für die Rückverfolgbarkeit von ‚Vorarlberger Alpkäse‘ über die Lieferketten hinweg wird eine Kaseinmarke von der Antragstellenden Vereinigung auf einen Antrag hin vergeben. Diese ist mit einer laufenden Nummer versehen.

Die zu verwendende Kaseinmarke trägt die Bezeichnung:

‚G. U.-VBG

ALPKAESE

XXXXXX‘

Die Sennalpe hat bei jedem produzierten Käselaub vor dem Käsepressen die Kaseinmarke mit fortlaufender Nummer anzubringen und im Tagesproduktionsbericht aufzuzeichnen. Im Tagesproduktionsbericht werden außerdem das Datum der Herstellung, die verarbeitete Milchmenge, die Brenntemperatur und die Anzahl der Käse der Tagesproduktion dokumentiert. Die Einhaltung der Reifezeit ist durch die Produktionsaufzeichnungen/Charge nachvollziehbar. Die Reifung und Lagerung des Käses kann auch in regionalen Reifekellern in tieferen Lagen im abgegrenzten Gebiet erfolgen.

Beim Verkauf von ‚Vorarlberger Alpkäse‘ hat die Sennalpe Aufzeichnungen zu führen, aus denen eine Rückverfolgbarkeit (z. B. Lieferscheine/Charge) möglich ist.“

Begründung

Da die Spezifikation bislang keine Regelungen zum Ursprungsnachweis enthielt, wird es als zweckmäßig erachtet, Angaben zur Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses unter Nummer 4.4 (Ursprungsnachweis) in die Produktspezifikation aufzunehmen. Darin werden nunmehr Bestimmungen angeführt, die zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit dienen. Zusätzlich wurden auch Inhalte der ursprünglichen Nummer 5 Buchstabe h (Etikettierung) in die Nummer 4.4 verschoben. Der Weitertransport der verwendeten Milch von einer zugelassenen Alpkäserei zu einer anderen, ebenfalls zugelassenen Alpkäserei innerhalb des definierten Gebiets soll künftig erlaubt sein, da dies bei heutigem Stand der Technik nicht mehr qualitätsrelevant ist und die Herstellung von „Vorarlberger Alpkäse“ g. U. sichert. Dies ist aufgrund der immer schwieriger werdenden Personalsuche aufgrund der enormen Arbeitsintensität und der damit verbundenen Unsicherheit, die Alpkäseherstellung auf unseren Alpen aufrecht zu erhalten notwendig geworden. Der Milchmengenfluss ist zu dokumentieren.

3. Geografisches Gebiet

Nummer 5 Buchstabe c der Produktspezifikation

„Alp- und Vorsäß-/Maisäßregionen des österreichischen Bundeslandes Vorarlberg. Die behördlich anerkannten Alpbetriebe befinden sich auf 1 000 bis 1 800 m Seehöhe und werden im Rahmen der Dreistufenwirtschaft nur in den Sommermonaten bewirtschaftet.“

sowie die ergänzend vorgelegte Österreichkarte

werden wie folgt geändert in:

„4.3 Geografisches Gebiet

Der ‚Vorarlberger Alpkäse‘ wird im Bundesland Vorarlberg auf einer Seehöhe von 1 000 m bis 1 800 m hergestellt. Die behördlich anerkannten Alpbetriebe werden im Rahmen der Dreistufenwirtschaft nur in den Sommermonaten bewirtschaftet.

Höhenkarte des abgegrenzten geografischen Gebietes:“

Begründung

Der Text wurde reduziert. Die in der Spezifikation enthaltene Vorgabe hinsichtlich der behördlich anerkannten Alpbetriebe wird in die Nummer 4.5 (Herstellungsverfahren, genau 4.5.1 Rohstoff Milch) aufgenommen. Zudem wurde eine neue Karte des abgegrenzten geografischen Gebietes eingefügt. Die Karte weist nun auch Angaben zur jeweiligen Seehöhe auf. Die Abgrenzung des geografischen Gebietes erfährt hierdurch keine Änderung.

4. Herstellungsverfahren

Der ursprüngliche Text unter Nummer 5 Buchstabe e (Herstellungsverfahren) der Produktspezifikation wurde präziser formuliert und in die Nummern 4.5.1 (Rohstoff Milch), 4.5.2 (Herstellung) und 4.5.3 (Know-how – Wissen um die Herstellung) unterteilt.

Nummer 5 Buchstabe e der Produktspezifikation:

„Die auf den Alpen von amtlich kontrollierten Kuhbeständen gewonnene hartkäseitaugliche, silofreie Rohmilch, die nicht thermisiert, pasteurisiert und nicht zentrifugalentkeimt wird, wird an Ort und Stelle ohne Transporte und Zwischenlagerung verarbeitet. Die am Abend gewonnene Milch wird zur Aufrahmung sofort in kleinere Behälter (Holzgebßen oder Wannen) abgefüllt. Am darauffolgenden Tag erfolgt die Entrahmung zur Erreichung des gewünschten Fettgehalts des Erzeugnisses durch das händische Abschöpfen des Rahmes (Alpbutter). Aus dieser gereiften und entrahmten Milch wird anschließend gemeinsam mit der morgendlichen Vollmilch sowie Milchsäurebakterien-Kulturen und Labstoffen der Alpkäse in Sennkesseln (Kupferkesseln) hergestellt. Die Entnahme des Käsebruchs erfolgt händisch mithilfe von Käsetüchern und ohne die Verwendung von Käsefertigm. Der Käsebruch wird auf 51,5 °C bis 52,5 °C erhitzt, gepresst und zur guten Rindenausbildung regelmäßig mit Salzwasser behandelt. Die Käseherstellung erfolgt ausschließlich während des sommerlichen Weideganges der Tiere (Futtergrundlage der Tiere ist ausschließlich die Alpweide). Aufgrund der kurzen Alpnungsperiode (3–4 Monate) ist das Erzeugnis nur saisonal und in begrenzten Mengen verfügbar.“

Die Zufuhr von Milch aus Talbetrieben ist in jeder wie auch immer gearteten Form verboten.

Hinsichtlich Tierhaltung, Tiergesundheit, Betriebs- und Personalhygiene bestehen nationalgesetzliche Regelungen. Die Qualitätssicherung ist durch Kontrollen, Personal- und Hygieneschulungen gewährleistet.“

wird wie folgt geändert:

„4.5.1. Rohstoff Milch

Die Herstellung von ‚Vorarlberger Alpkäse‘ erfolgt ausschließlich aus Alprohmilch von Kühen während des sommerlichen Weideganges auf der Alpe. Außer in Ausnahmefällen, wie etwa Krankheit, Schneefall oder Brunst, hat in den Sommermonaten täglich Weidegang zu erfolgen. Ein Austrieb auf Weiden außerhalb des Sennalpggebietes ist nicht zulässig. Zugelassen ist ausschließlich Milch von Kühen aus behördlich anerkannten Alp- und Vorsäß-/Maisäßbetrieben, welche sich im definierten geographischen Gebiet befinden. Thermisierte, pasteurisierte oder zentrifugalentkeimte Milch darf nicht für die Herstellung von ‚Vorarlberger Alpkäse‘ verwendet werden. Die Zufuhr von Milch aus Talbetrieben ist in jeder Form verboten. Die für den ‚Vorarlberger Alpkäse‘ verwendete Milch wird geprägt von den Weideflächen des abgegrenzten geografischen Gebietes mit seinen feinen Gräsern und Kräutern. Die Gräser und Kräuter werden entweder frisch als Grünfutter oder getrocknet als Heu von den Kühen aufgenommen. Verboten ist ausdrücklich die Fütterung mit fermentierten Futtermitteln sogenanntes Gärfutter oder Silage.

Eine Zufütterung von Getreideschrot als Ausgleichs- und Ergänzungsfutter aus anderen Gebieten ist bis zu einem Ausmaß von 20 % der Trockenmasse auf Jahresbasis zulässig.

Der Getreideschrot kann aus anderen Gebieten zugekauft werden, da sich das geografische Gebiet als klassisches Berggebiet, welches sich durch Grünland und eine dünne Humusschicht auszeichnet, nicht besonders für den Ackerbau eignet. Dadurch wird fast kein Getreide oder ähnliches in der Region angebaut bzw. hergestellt, was einen Zukauf aus anderen Gebieten notwendig macht.

Der prozentuale Anteil an Futter, der aus dem geografischen Gebiet stammt, muss folglich mindestens 80 % der den milchgebenden Kühen jährlich verabreichten Gesamttrockenmasse betragen. Die Ergänzung mit Getreideschrot anderer Herkunft ist in Mengen von bis zu 20 % der Trockenmasse der jeweiligen Ration zulässig.

4.5.2. Herstellung

Es darf nur silofreie, nicht thermisierte, nicht zentrifugalentkeimte, nicht pasteurisierte Rohmilch verwendet werden. Der Zusatz von Konservierungsmitteln, Stabilisatoren, chemisch hergestellten Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Labstoffen ist nicht erlaubt.

Als erstes wird die Rohmilch teilweise entrahmt und mit einer Molken- bzw. Milchsäurebakterienkultur vorgereift. Traditionelle Milchsäurebakterien, welche ursprünglich aus wilden Kulturen isoliert und vermehrt wurden, sind heute Grundlage der Stammkultur für die im Betrieb eingesetzten Betriebskulturen. Aus dieser gereiften und entrahmten Milch wird anschließend gemeinsam mit der morgendlichen Rohmilch sowie Milchsäurebakterienkulturen und Labstoffen der Alpkäse in Sennkesseln (Kupferkesseln) hergestellt. Die Entnahme des Käsebruchs erfolgt mithilfe von Käsetüchern oder durch Überführen des Bruch-Molkegemisches in Käseformen. Anschließend wird die dickgelegte Milch (Gallerte) mit einer Käseharfe in die gewünschte Bruchgröße geschnitten. Danach erfolgt das Nachkäsen, bei dem sich das Bruchkorn weiter ausbildet und die Synärese (Austritt der Molke aus dem Bruchkorn) eintritt. Der Käsebruch wird auf 51 °C bis 54 °C erhitzt, im Anschluss in Formen überführt und gepresst.

Die Käse haben je nach angestrebter Laibgröße ein Gewicht von maximal 40 kg. Anschließend gelangen die Käselaike für 2 bis 3 Tage in ein Salzbad mit einem Kochsalzgehalt von ca. 20° Bé, damit der Käse von außen Salz aufnimmt und sich die Rindenbildung und Struktur ausprägt, dicht abschließt und im Inneren sorgfältig und gleichmäßig reift. Dies führt zu der gleichmäßigen, kompakten Teigbeschaffenheit von ‚Vorarlberger Alpkäse‘. Sodann werden die Käselaike je nach Rindenbeschaffenheit und nach der Erfahrung des Milchverarbeiters bei einer Temperatur von 10 °C bis 17 °C und einer Luftfeuchtigkeit von über 80 % für die Dauer von mindestens 3 Monaten gereift. Bei der Käsereifung werden die Laike zur typischen Rindenausbildung und Geschmacksentwicklung regelmäßig mit Salzwasser behandelt, d. h. bis zu dreimal pro Woche mit Salzwasser gebürstet oder abgerieben (Kochsalzgehalt bis zu 20° Bé). Nach der Mindestreifezeit ist ‚Vorarlberger Alpkäse‘ konsumreif.

4.5.3. Know-how – Wissen um die Herstellung

Die Qualität von ‚Vorarlberger Alpkäse‘ wird besonders durch die Erfahrung der AlpsennerInnen in der Steuerung der Herstellung und der Käsereifung erreicht. Die Kunst der Käseherstellung liegt im Know-how des jeweiligen Milchverarbeiters, der abgestimmt auf seine individuellen Gegebenheiten in der Käseherstellung unterschiedlich in den Herstellungsprozess eingreift, um die typische Qualität von ‚Vorarlberger Alpkäse‘ zu erreichen. Dies beginnt schon beim Einsatz der Milchsäurebakterienkulturen. So obliegt etwa die Abstimmung der Zusammensetzung der Milchsäurebakterienkultur, der Temperatur, Ruhezeit, der Mengenzugabe und -verhältnisse als auch den Lagerbedingungen der Erfahrung des Milchverarbeiters. Individuelle Gegebenheiten der Milchverarbeiter sind eine

gezielte Lagerung und Reifung der Rohmilch, durch die die Bildung von Milchsäurebakterien, welche die Eigenschaften des Käses in Bezug auf Haltbarkeit, Geruch und Geschmack merklich verbessern, begünstigt wird. Der Einsatz von Kälbermagenlab, der Schnitzeitpunkt und das Schneiden der dickgelegten Milch (Gallerte) sowie die Bruchkorngröße, das Nachkäsen und das Brennen des Bruch-/Molkegemisches unterliegen den besonderen Erfahrungen der KäserIn und sind für die Qualität von ‚Vorarlberger Alpkäse‘ von besonderer Bedeutung.

Der Käser muss bei der Käseherstellung jeden Schritt sehr genau beobachten und den richtigen Zeitpunkt für jeden Verarbeitungsschritt erkennen. So ist das vorsichtige Erwärmen von ‚Vorarlberger Alpkäse‘ auf 51–54 °C während des Brennvorgangs nach dem Schneiden der Gallerte eine wichtige Voraussetzung für die lange Lagerfähigkeit des Käses. Zugleich muss die Milch so vorsichtig behandelt werden, dass die aromatischen und mikrobiologischen Eigenschaften und Bestandteile und damit die spezifischen Qualitäten der Milch erhalten bleiben. Hier kommt noch hinzu, dass die Milch aufgrund der natürlich wechselnden Futterbedingungen auf den Alpweiden keine standardisierten Eigenschaften besitzt, sondern in ihrer Qualität, beispielsweise dem Eiweißgehalt und anderer Milchinhaltstoffe, schwankt. Mit diesen natürlichen Schwankungen wissen die KäserInnen von ‚Vorarlberger Alpkäse‘ aufgrund ihrer großen Erfahrung hervorragend umzugehen. Die KäserInnen bestimmen durch eine sorgfältige Vorgehensweise bei allen Verarbeitungsschritten ganz entscheidend den weiteren Reifeverlauf und damit die Qualität des Enderzeugnisses. Während der Reifung muss ganz besonders auf eine sorgfältige Pflege der Käselaipe geachtet werden. Die KäserInnen entscheiden mit ihrem geübten Blick, wann die Laipe gedreht, gebürstet und abgerieben werden müssen und haben so erhebliche Einwirkung auf die Käsequalität.

Zum Erhalt der Qualität und der Tradition von ‚Vorarlberger Alpkäse‘ fließt das laufend gesammelte Wissen in die regelmäßigen Treffen des Alpsennpersonals bzw. der Käserinnen und Käser in laufenden Alpsenschulungen ein.“

Begründung

In das Erzeugungsverfahren wurden Änderungen eingebracht, die den Zweck verfolgen, die unverwechselbare Qualität von „Vorarlberger Alpkäse“, die insbesondere auf dem Wissen der Erzeuger um das traditionelle Herstellungsverfahren basiert, sicherzustellen. Mit der bereits in der ursprünglichen Spezifikation enthaltenen, nunmehr präzisierten Formulierung wird dieses traditionelle Erzeugungsverfahren detaillierter beschrieben, insbesondere wird das Verarbeitungsverfahren genauer definiert.

Die einzelnen Änderungen beziehen sich auf folgende Punkte:

— Rohstoff Milch:

Eine ausschließliche Weidefütterung ist zum Erhalt der Tiergesundheit nicht immer ausreichend, da durch die zunehmend extremen Wetterereignisse (Trockenheit, lange Regenperioden, etc.) und den damit verbundenen Klimawandel, die Milchkühe im alpinen Gelände einem Stoffwechselstress ausgesetzt werden und ein verringertes Weidefutterangebot vorfinden. Auch haben die unterschiedlichen Kuhrassen, welche gealpt werden, unterschiedliche Energieansprüche und benötigen daher Ergänzungsfutter für ihr Wohlbefinden.

Um folglich eine von klimatischen Ausnahmesituationen, wie z. B. Dürreperioden, unabhängige ausgewogene Nährstoffversorgung – welche für das Wohlergehen der Tiere notwendig ist – zu gewährleisten, wurde ein Zukauf und die damit verbundene Zufütterung von Getreideschrot als Ausgleichs- und Ergänzungsfutter bis zu einem Ausmaß von 20 % Trockenmasse auf Jahresbasis ermöglicht.

Da trotz dieser Ausnahmeregelung zur Ergänzung des Futters der überwiegende Teil des Raufutters aus dem abgegrenzten Gebiet stammen muss, ist die hohe und konstante Qualität der Milch gesichert.

Die Vorgabe unter Nummer 5 Buchstabe c der Produktspezifikation hinsichtlich der behördlich anerkannten Alpbetriebe, welche sich auf einer Seehöhe von 1 000 m bis 1 800 m befinden, wurde in die Nummer 4.5.1. Rohstoff Milch verschoben und präzisiert. Der Rohstoff Milch darf nur von Kühen aus Alp- und Vor- oder Maisä-Betrieben mit einer von der zuständigen Behörde (Amt für Lebensmittelsicherheit) vergebenen Zulassungsnummer stammen. Dies ist mit den besonderen, von den Herstellungsbetrieben zu erfüllenden Hygieneauflagen laut Verordnung (EG) Nr. 853/2004 (LM-Hygiene-EU-VO) begründet. Die anerkannten Betriebe sind in der Liste der Verordnung angeführt und ersichtlich.

Der Weitertransport von einer zugelassenen Alpkäserei zu einer anderen, ebenfalls zugelassenen Alpkäserei innerhalb des abgegrenzten Gebiets soll künftig erlaubt sein, da dies bei heutigem Stand der Technik nicht mehr qualitätsrelevant ist. Der Milchmengenfluss ist von beiden Alpkäsereien mittels Lieferschein zu dokumentieren.

— *Herstellung*

Die Herstellung von „Vorarlberger Alpkäse“ wird detailliert in Stufen beschrieben, beginnend mit der Rohmilchbearbeitung bis zur Produktionsstufe der Reifung im Zuge der Lagerung, wobei die zur Sicherstellung der Qualität einzuhaltenden technischen Parameter angeführt werden.

Der Käsebruch kann nunmehr auf 51 °C bis 54 °C (anstatt bisher 51,5 °C bis 52,5 °C) erhitzt werden. Bei der Brenntemperatur wird ein größerer Spielraum gewährt, da bei einer manuellen Befuerung keine exakte Brenntemperatur eingestellt werden kann und daher ein größerer Toleranzbereich erforderlich ist. Der neu festgelegte Toleranzbereich für die Brenntemperatur hat keinen negativen Einfluss auf die Produktqualität. Die Zugabe von Konservierungsmitteln, Stabilisatoren und chemisch hergestellten Zusatzstoffen ist auch weiterhin nicht erlaubt. Dies wird durch die Aufnahme einer präziseren Formulierung noch deutlicher klargestellt.

Hinsichtlich der betriebseigenen Molken- bzw. Milchsäurekulturen wurde klargestellt, dass die historische Mutterkultur heutzutage zentral hergestellt wird und dann innerbetrieblich für den weiteren Einsatz als Betriebskultur zur Herstellung von „Vorarlberger Alpkäse“ verwendet wird. Die Erfahrung des Milchverarbeiters spielt hierbei eine entscheidende Rolle.

Der Kochsalzgehalt wurde präzisiert und mit der Einheit Baumé (Bé) an praktisch überprüfbare Kriterien angepasst. Der Kochsalzgehalt wird mit bis zu 20° Bé präzisiert. Die Entstehung der für den „Vorarlberger Alpkäse“ typischen Rindenbeschaffenheit und die damit verbundene Qualität des Käses wurde noch genauer präzisiert und auf die Steuerung durch den Käser und des Reifeklimas hingewiesen.

— *Know-how – Wissen um die Herstellung*

Da in der bestehenden Spezifikation über das traditionelle Wissen der Erzeuger keine wesentlichen Feststellungen enthalten sind, wird die Spezifikation dahin gehend präzisiert und die Qualifikation der Fachkräfte beschrieben. Auch werden die laufenden Aktivitäten zur Qualitätssicherung in der Traditionsvermittlung beschrieben, wodurch einem Verlust oder Verwässern des Know-how effizient entgegengewirkt und das traditionelle Wissen um das Erzeugnis erhalten werden kann.

5. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*

Die bisher unter Nummer 5 Buchstabe d (Ursprungsnachweis) enthaltenen Ausführungen werden in Nummer 4.6 (Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet) verschoben.

Die bisher in Nummer 5 Buchstabe f (Zusammenhang) der Produktspezifikation enthaltenen Ausführungen werden in Nummer 4.6 (Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet) aufgenommen. Die Auswirkungen der klimatischen sowie der menschlichen Faktoren des geografischen Gebietes werden umfassend beschrieben und dabei die bislang in der Spezifikation nur am Rande erwähnten besonderen Kenntnisse der regionalen Erzeuger wie das traditionelle Wissen um spezielle Techniken zur Vorratshaltung, sowie das hohe fachliche Können in Bezug auf Produktionstechnik und Reifungssteuerung, das für die grobsinnlichen Eigenschaften entscheidend ist, detailliert dargestellt.

Begründung

Die Spezifikation wird an die Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 angepasst, sodass die ursprünglich im Ursprungsnachweis beschriebenen geschichtlichen Ausführungen wie die urkundlichen Erwähnungen und alten Überlieferungen zu „Vorarlberger Alpkäse“ in Nummer 4.6 (Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet) verschoben werden.

6. *Kennzeichnung*

Die ursprünglichen Ausführungen unter Nummer 5 Buchstabe h (Etikettierung) der Produktspezifikation werden in Nummer 4.4 (Ursprungsnachweis) verschoben und an die nunmehr vorgesehenen Dokumentationspflichten angepasst.

So wurden Vorgaben der ursprünglichen Spezifikation (Anbringung des Erzeugungsdatums und der Name der Alpe bzw. Vor/Maifssäß auf dem Produkt) aufgrund der Dokumentation im Zuge des Ursprungsnachweises entbehrlich. Die zu verwendende Kaseinmarke wurde klargestellt. Ein Anbringen dieser Marke bei Teilstücken auf der Verpackung wurde entbehrlich, weil die Chargenrückverfolgbarkeit bei Teilstücken gewährleistet ist.

Die Regelung betreffend Eigenmarken unter Nummer 5 Buchstabe h (Etikettierung) der ursprünglichen Produktspezifikation wird in Nummer 4.8 (Etikettierung) verschoben

„Die Führung von Eigenmarken ist erlaubt. Die Eigenmarke darf jedoch nicht dazu geeignet sein, den Konsumenten/die Konsumentin in die Irre zu führen oder den guten Ruf der g. U. zu schädigen.“

Begründung

Eine Klarstellung und Präzisierung erfolgte hinsichtlich der Führung von Eigenmarken. Diese sollen weiterhin erlaubt sein.

7. Redaktionelle Änderungen

7.1. Die Bezeichnung sowie die Daten der zuständigen Behörde des Mitgliedsstaates wurden aktualisiert.

7.2. Die Adresse der antragstellenden Vereinigung wurde berichtigt.

Begründung

Der Adresse der antragstellenden Vereinigung hat sich seit der Unterschutzstellung der Bezeichnung geändert und wurde genauso, wie die geänderten Daten der zuständigen Behörde, aktualisiert.

7.3. Kontrollstelle

Die Rubrik mit den Kontaktdaten der Kontrollstelle wird aufgrund eines Wechsels zu einer privaten Kontrollstelle, nämlich der Lacon GmbH, geändert.

7.4. Änderungen Layout/Darstellungsweise der Produktspezifikation

Neunummerierung sowie teilweise Änderungen der Titel zur Klarstellung und Präzisierung der Angaben.

7.5. Nationale Anforderungen

Die Rubrik „Einzelstaatliche Anforderungen“ wird ersatzlos gestrichen, da sie aufgrund der gesetzlichen Vorgaben entbehrlich sind.

EINZIGES DOKUMENT

„Vorarlberger Alpkäse“

EU-Nr.: PDO-AT-1413-AM01 – 5.4.2022

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

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

„Vorarlberger Alpkäse“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Österreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

3.1 *Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]*

Klasse 1.3. Käse

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

„Vorarlberger Alpkäse“ ist ein Hartkäse, der auf Alpen und Vor-/Maisäßen im abgegrenzten Gebiet aus silofreier, hartkäseitauglicher, naturbelassener Alprohmilch aus Rinderhaltung (Kuhmilch) hergestellt wird. Die Laibe haben ein Gewicht bis maximal 40 kg und sind mindestens 3 Monate gereift.

Der Käse besitzt eine angetrocknete, braungelbe bis braune körnige Rinde sowie eine schnittfeste bis geschmeidige Konsistenz. Er ist elfenbeinfarbig. Das Schnittbild des Käses zeigt eine gleichmäßig verteilte spärliche, etwa erbsengroße, matt bis glänzende, runde Lochung. Der Käse weist in der Regel eine erbsengroße runde Lochung auf. Der Geschmack ist mild und mit zunehmendem Alter pikant.

Je nach Reifegrad können die beschriebenen Eigenschaften stärker oder schwächer ausgeprägt sein, ohne dass das Gesamtbild von „Vorarlberger Alpkäse“ beeinflusst oder abgeändert wird.

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

Es darf nur Milch von Kühen aus behördlich anerkannten Alp- und Vorsäß-/Maisäßbetrieben, mit Gründlandbewirtschaftung – ohne Silageproduktion und -fütterung – zur Herstellung von „Vorarlberger Alpkäse“ verwendet werden.

Eine Zufütterung mit Getreideschrot bis zu einem Ausmaß von 20 % Trockenmasse auf Jahresbasis ist zulässig. Der Getreideschrot kann aus anderen Gebieten zugekauft werden, da sich das geografische Gebiet als klassisches Berggebiet nicht besonders für den Ackerbau eignet. Dadurch wird fast kein Getreide oder ähnliches in der Region angebaut bzw. hergestellt, was einen Zukauf aus anderen Gebieten notwendig macht.

Der prozentuale Anteil an Futter, der aus dem geografischen Gebiet stammt, muss folglich mindestens 80 % der den milchgebenden Kühen jährlich verabreichten Gesamttrockenmasse betragen. Die Ergänzung mit Getreideschrot anderer Herkunft ist in Mengen von bis zu 20 % der Trockenmasse der jeweiligen Ration zulässig.

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

Die Herstellung des Rohstoffes, die Verarbeitung und die Reifung haben im abgegrenzten Gebiet zu erfolgen.

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

—

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

Die Käse sind mit einer Kaseinmarke, die mit einer fortlaufenden Nummer versehen ist, zu kennzeichnen. Die Verwaltung und Vergabe der fortlaufenden Nummer liegt bei der Antragstellenden Vereinigung.

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

Der „Vorarlberger Alpkäse“ wird im Bundesland Vorarlberg auf einer Seehöhe von 1 000 m bis 1 800 m hergestellt. Die behördlich anerkannten Alpbetriebe werden im Rahmen der Dreistufenwirtschaft nur in den Sommermonaten bewirtschaftet.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die charakteristischen Eigenschaften von „Vorarlberger Alpkäse“ sind auf die zur Herstellung verwendete Milch, deren Inhaltsstoffe und Geschmack bzw. Konsistenz durch die Vorarlberger Alpenflora maßgeblich beeinflusst und auf die klimatischen und menschlichen (traditionelle handwerkliche Herstellung) Bedingungen des Herstellungsprozesses zurückzuführen. Durch die kleinstrukturierten Alpsennereien blieb die handwerkliche Herstellung und Pflege/Reifung der Käse bis heute erhalten. Daraus resultiert die besondere Qualität und lange Haltbarkeit von „Vorarlberger Alpkäse“.

Die zur Herstellung von „Vorarlberger Alpkäse“ verwendete Milch weist aufgrund der alpinen Vegetation des Herstellungsgebietes sowie der überwiegenden Grünfütterung der Tiere eine besondere Geschmackskomponente auf, die in Zusammenwirken mit der traditionell handwerklichen Herstellungsweise dem Käse seine charakteristischen Eigenschaften verleihen. Die Käseproduktion leistet einen essenziellen Beitrag zur Aufrechterhaltung der Vorarlberger Berglandwirtschaft und ist für die ökologische Vielfalt und Stabilität der alpinen Kulturlandschaft Vorarlbergs unverzichtbar.

In Vorarlberg wird eine reine landwirtschaftliche Grünlandbewirtschaftung betrieben. Die Alpbetriebe unterliegen dem strikten Silagefütterungsverbot (keine Gärfuttermittel). Nur durch das Silageverbot ist eine qualitativ hochwertige Vorarlberger Alpkäseproduktion möglich.

Der „Vorarlberger Alpkäse“ ist ein seit vielen hundert Jahren im abgegrenzten Gebiet hergestelltes und verzehrtes Erzeugnis. Im heutigen Bundesland Vorarlberg wird bereits seit vielen hundert Jahren Käse produziert. Ursprünglich erfolgte die Käseherstellung über Jahrhunderte vorwiegend im Rahmen der Eigenversorgung und zur regionalen Vermarktung. Die Alpkäseherstellung leistet einen essenziellen Beitrag zur Aufrechterhaltung der Vorarlberger Alpwirtschaft und ist für die ökologische Vielfalt und Stabilität der alpinen Kulturlandschaft Vorarlbergs unverzichtbar. Im Zuge der Dreistufenbewirtschaftung von Talbetrieben, Vorsäß und Alpen ist die Rohmilchverarbeitung auf der Alpe ein wichtiger wirtschaftlicher Bestandteil zur Erhaltung der land- und milchwirtschaftlichen Betriebe in Vorarlberg.

Schriftstücke belegen, dass schon während des Dreißigjährigen Krieges das „Süß- bzw. Fettsennen“ angewendet wurde. Dieses Verfahren bildet die Grundlage für das heutige Herstellungsverfahren von „Vorarlberger Alpkäse“. Im 18. Jahrhundert wurde bereits ein Großteil der Alpmilch, die im Rahmen der Dreistufenwirtschaft in den Sommermonaten erzeugt wurde, zu Alpkäse verarbeitet. Seit dieser Zeit findet die Bezeichnung „Vorarlberger Alpkäse“ Verwendung.

Aus den regionalen Bedingungen wie der Höhenlage, des Klimas, der Flora und Fauna und der Kleinstrukturiertheit der Betriebe entwickelte sich Mitte des 18. Jahrhunderts das Fettkäsen mit seinen speziellen Techniken der Käseherstellung. Damit wurden eine längere Haltbarkeit und eine bessere Wertschöpfung erreicht.

Das sich im abgegrenzten Gebiet angesammelte fachliche Wissen und Können in Bezug auf die Käseherstellung (Fütterung der Tiere, Milchverarbeitung, Produktionstechnik und Reifung) wurde von Generation zu Generation weitergegeben. Diese Erkenntnisse und Fähigkeiten wurden weiterentwickelt und dienen bis heute als Grundlage für die Herstellung von „Vorarlberger Alpkäse“.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/vorarlbergeralpkäse/>

oder per Direktzugriff auf die Webseite des Österreichischen Patentamtes (www.patentamt.at) unter Verwendung des folgenden Pfades: „Marken/Herkunftsangabe/Liste der Bezeichnungen aus Österreich“. Die Spezifikation ist dort unter dem Namen der Qualitätsbezeichnung zu finden.

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2023/C 156/08)

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 Änderungsantrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„VORARLBERGER BERGKÄSE“

EU-Nr.: PDO-AT-1419-AM01 - 5.4.2022

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

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

ARGE Milch Vorarlberg, Montfortstr. 9, 6900 Bregenz, Österreich

Tel. +43 5574400350

Fax +43 5574400600

E-Mail: fritz.metzler@lk-vbg.at

Die nunmehrige Antragstellerin ist hinsichtlich aller Rechte und Pflichten, die sich aus der geschützten Ursprungsbezeichnung „Vorarlberger Bergkäse“ ergeben, die Rechtsnachfolgerin der ursprünglichen antragstellenden Vereinigung. Sie nimmt die Interessen der Erzeuger von „Vorarlberger Bergkäse“ g. U. wahr und hat deshalb ein berechtigtes Interesse, Änderungen der Spezifikation zu beantragen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Österreich

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

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit geografischem Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges [Änderung der Daten der zuständigen Behörde, des Namens der ursprünglichen antragstellenden Vereinigung, Kontrollstelle, Einzelstaatliche Anforderung, redaktionelle Änderungen]

4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

5. Änderung(en)

Die seit der Unterschutzstellung gesammelten Erfahrungen im praktischen Umgang mit der geschützten Bezeichnung machen die beantragten Änderungen der Produktspezifikation notwendig, die eine detailliertere Beschreibung aller wichtigen Bedingungen für die Erzeugung und Vermarktung, einschließlich der Produktionsschritte beinhalten und der Sicherstellung der Qualität von „Vorarlberger Bergkäse“ g. U. dienen.

Die bisher aus mehreren Einzelunterlagen bzw. Beilagen bestehende Produktspezifikation wurde zu einem Dokument zusammengeführt, überarbeitet und aktualisiert, um die Anforderungen insbesondere in Bezug auf das Herstellungsverfahren und den Ursprungsnachweis deutlicher zu beschreiben, wodurch zur Erhaltung der Qualität von „Vorarlberger Bergkäse“ g. U. beigetragen wird.

Die Änderungen betreffen im Einzelnen:

1. Beschreibung des Erzeugnisses

Der Text unter Nummer 5 Buchstabe b (Beschreibung) und die Ergänzungen zu Nummer 5 Buchstabe b der ursprünglichen Produktspezifikation wird im Nummer 4.2 (Beschreibung) aufgenommen. Dieser Abschnitt wird wiederum in Nummer 4.2.1 (Allgemein) und Nummer 4.2.2 (Eigenschaften) unterteilt. Der ursprüngliche Text wird konkretisiert und strukturiert. Der F. i. T.-Gehalt wurde gestrichen. Das Laibgewicht wurde auf 7 bis 40 kg (anstatt 8 bis 35 kg) angehoben und die Järbhöhe auf 8 bis 12 cm (bisher 10 bis 12 cm) ausgeweitet. Die Mindestreifzeit wurde auf 3 Monate präzisiert.

Nummer 5 Buchstabe b der Produktspezifikation

„Vorarlberger Bergkäse‘ wird aus naturbelassener Rohmilch (Kuhmilch) mit ca. 50 % F. i. T. hergestellt und hat eine geschmierte bis angetrocknete, braungelbe bis braune körnige Rinde. Die Laibe haben ein Gewicht von 8 bis 35 kg und eine Järbhöhe von 10 bis 12 cm. Die ca. erbsengroße runde Lochung ist matt bis glänzend und gleichmäßig verteilt. Der Teig ist schnittfest bis geschmeidig, elfenbeinfarbig bis hellgelb. Der Geschmack ist würzig bis pikant. Als Grundstoff dient hartkäseitaugliche Alm- und Talmilch aus Rinderhaltung mit silofreier Fütterung. Es wird nur natürliches Lab verwendet.“

und die Ergänzungen zu Nummer 5 Buchstabe b

„Die strikte Einhaltung der Fütterungsbestimmungen (Beilage), die kleinstrukturierten Sennereibetriebe, die sorgfältige händische Reifung und Pflege den ‚Vorarlberger Bergkäse‘, die traditionelle Verarbeitung von silofreier und naturbelassener Rohmilch und die handwerkliche Fertigkeit des Sennenpersonals sind sicherlich die markantesten Unterscheidungsmerkmale.

Es sind nur Betriebe mit reiner extensiver Grünlandbewirtschaftung – ohne Silageproduktion und Silageverfütterung – für die Milchanlieferung zugelassen. Sogenannte Mischbetriebe (Betriebe, die Jungvieh mit Silage (Gärfutter) füttern), dürfen keine Milch an die Sennerei liefern. Die Milch wird täglich mindestens einmal an die Sennerei angeliefert und dort unmittelbar verarbeitet.

Durch die kleinstrukturierten Betriebe bleibt die handwerkliche Produktion und die händische Pflege erhalten. Daraus resultiert auch die besondere Qualität und die lange Haltbarkeit von ‚Vorarlberger Bergkäse‘.“

werden geändert in:

„4.2. Beschreibung

4.2.1. Allgemein

‚Vorarlberger Bergkäse‘ ist ein Hartkäse und wird aus silofreier, naturbelassener Alp- oder Tal-Rohmilch aus Rinderhaltung (Kuhmilch) hergestellt. Betriebe, die Jungvieh mit Silage (Gärfutter) füttern (sogenannte Mischbetriebe), dürfen keine Milch an die Sennerei liefern.

Die Laibe haben ein Gewicht von 7 bis 40 kg, eine Järbhöhe von 8 bis 12 cm und sind mindestens 3 Monate gereift.

4.2.2. Eigenschaften

Der Käse besitzt eine geschmierte bis angetrocknete, braungelbe bis braune körnige Rinde sowie eine schnittfeste bis geschmeidige Konsistenz. Seine Farbe ist elfeinfarbig bis hellgelb. Das Schnittbild des Käses zeigt eine gleichmäßig verteilte spärliche, etwa erbsengroße, matt bis glänzende, runde Lochung. Kleine Gläserisse (0,5–1 cm) können im Teig entstehen. Der Geschmack ist würzig und mit zunehmendem Alter des Käses pikant. Je nach Reifegrad können die beschriebenen Eigenschaften stärker oder schwächer ausgeprägt sein, ohne dass das Gesamtbild von ‚Vorarlberger Bergkäse‘ g. U. beeinflusst oder abgeändert wird.

‚Vorarlberger Bergkäse‘ kann in Portionen unterschiedlicher Größe vermarktet werden.“

Begründung

Die Ausführungen, die nicht die Beschreibung des Produktes betreffen, wurden in den nun dafür vorgesehenen Punkten „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ und „Herstellungsverfahren“ detaillierter dargestellt.

Die Toleranzbereiche für das Laibgewicht und die Jarbhöhe werden aufgrund des durch die längere Lagerung des Käses entstehenden Reifeschwunds und aufgrund der Wirtschaftlichkeit für Kleinbetriebe vergrößert. Für Kleinbetriebe sind logistisch größere Gewichte beim Käse notwendig. Die Angabe „ca. 50 % F. i. T.“ wurde ersatzlos gestrichen, da sie aufgrund vorhandener gesetzlicher Vorgaben entbehrlich ist. Bei der teils bereits in der Spezifikation enthaltenen, teils nunmehr ergänzten Formulierung handelt es sich um Präzisierungen (z. B. Mindestreifezeit), die der Klarstellung und Verbesserung in Hinblick auf die Vollständigkeit der Beschreibung des Erzeugnisses dienen, wodurch der Kontrollstelle präzisere und zuverlässigere Produktparameter für die Sicherstellung der Produktqualität zur Verfügung stehen.

2. Ursprungsnachweis

Die bisherigen, die Historie des Produktes betreffenden Ausführungen der Spezifikation zu Nummer 5 Buchstabe d (Ursprungsnachweis), die zum Zeitpunkt der Anerkennung der gegenständlichen Bezeichnung in diesem Punkt darzustellen waren, werden ebenso wie die Ergänzungen zu diesem Punkt nunmehr in Nummer 4.6 (Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet) verschoben (Text siehe dort). An ihrer Stelle werden in die neue Spezifikation unter Nummer 4.4 (Ursprungsnachweis) branchenspezifische Bestimmungen zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit aufgenommen:

„Die antragstellende Vereinigung führt ein Produzentenverzeichnis in dem jeder Milchverarbeiter von ‚Vorarlberger Bergkäse‘ im geografischen Gebiet unabhängig von einer etwaigen Vereinsmitgliedschaft mit Unternehmensnamen und Kontaktadresse geführt ist. Zur Aufnahme in dieses stellt der Milcherzeuger einen entsprechenden Antrag an die antragstellende Vereinigung.

Zwischen dem Milcherzeuger und dem Milchverarbeiter werden ein Milchliefervertrag und eine Milchlieferordnung abgeschlossen. In diesen Verträgen werden die Rohstoffqualität (Silofreie Milch), das Einzugsgebiet und die Dokumentation der Mengenflüsse durch den Milchverarbeiter geregelt.

Die Milcherzeuger und Milchverarbeiter haben sicherzustellen, dass die Sammlung, Lagerung und Verarbeitung der Rohmilch für die weitere Verarbeitung zu ‚Vorarlberger Bergkäse‘ sowie das Endprodukt ‚Vorarlberger Bergkäse‘ getrennt von den übrigen Milchbeständen bzw. konventionellen Käsesorten erfolgt.

Die Milcherzeuger sind verpflichtet, die von ihnen erzeugten Milchmengen aufzuzeichnen, wobei eine Aufschlüsselung der Menge der für die Herstellung von ‚Vorarlberger Bergkäse‘ verwendeten Milch zu erfolgen hat. Die Milchverarbeiter haben nachvollziehbare Aufzeichnungen über die zugekauften Milchmengen und deren Herkunft zu führen. Ein Weitertransport von einem Milchverarbeiter zu einem anderen innerhalb des definierten geografischen Gebietes ist zulässig und der Mengenfluss aufzuzeichnen.

Für die Rückverfolgbarkeit von ‚Vorarlberger Bergkäse‘ über die Lieferketten hinweg wird eine Kaseinmarke, welche mit einer laufenden Nummer versehen ist, von der Antragstellenden Vereinigung auf einen Antrag der Milchverarbeiter hin vergeben. Die zu verwendende Kaseinmarke trägt die Bezeichnung:

G. U.-VVG

BERGKAESE

XXXXXX

mit einer fortlaufenden Nummer. Die Verwaltung und Vergabe der fortlaufenden Nummer liegt bei der Antragstellenden Vereinigung.

Die Käse werden vor dem Pressvorgang in Form einer Kaseinmarke mit einer eindeutigen, fortlaufenden Nummer gekennzeichnet, die nicht entfernbar auf dem Käselaib anzubringen ist. Für die innerbetriebliche Rückverfolgbarkeit sind zusätzlich das Produktionsdatum oder eine Chargennummer auf dem Käse angebracht.

Im Tagesproduktionsbericht werden das Datum der Produktion, die verarbeitete Milchmenge, die fortlaufende Kaseinmarkennummer, die Brenntemperatur und die Anzahl der Käselaibe dokumentiert. Die Einhaltung der Reifezeit ist mittels der Aufzeichnung im Milchverarbeitungsbetrieb nachvollziehbar. Die Reifung und Lagerung des Käses kann auch extern vom milchverarbeitenden Betrieb in Reifezentren im abgegrenzten Gebiet erfolgen.

Beim Verkauf von ‚Vorarlberger Bergkäse‘ hat der Milchverarbeiter Aufzeichnungen zu führen aus denen eine Rückverfolgbarkeit (z. B. Lieferscheine) möglich ist.“

Begründung:

Da die Spezifikation bislang keine Regelungen zum Ursprungsnachweis enthielt, wird es als zweckmäßig erachtet, Angaben zur Rückverfolgbarkeit des Produkts unter Nummer 4.4 (Ursprungsnachweis) in die Produktspezifikation aufzunehmen. Darin werden nunmehr Bestimmungen angeführt, die zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit dienen. Zusätzlich wurden auch Inhalte der ursprünglichen Nummer 5 Buchstabe h (Etikettierung) unter die Nummer 4.4 (Ursprungsnachweis) verschoben.

3. Geografisches Gebiet

Nummer 5 Buchstabe c (Geografisches Gebiet) der ursprünglichen Produktspezifikation:

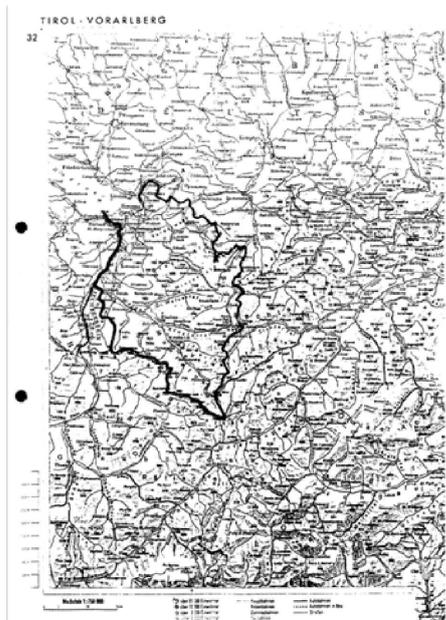
Die Region Walgau, wurde hinzugefügt. Der restliche Text wurde auf die für das geografische Gebiet notwendigen Angaben hin reduziert. Die Schreibweise „Laiblachtal“ wurde in „Leiblachtal“ abgeändert.

Des Weiteren wurde die zu Nummer 5 Buchstabe c (Geografisches Gebiet) in der ursprünglichen Spezifikation ergänzend vorgelegte Vorarlberg- und Österreichkarte durch eine neue Karte ersetzt.

Nummer 5 Buchstabe c der Produktspezifikation

„Vorarlberger Bergkäse‘ wird ausschließlich von Erzeugern bzw. Verarbeitern sowie Landwirten in den Regionen Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Laiblachtal (Pfänderstock) und Rheintal aus der in Vorarlberg gewonnen Rohmilch hergestellt.“

sowie die zu Nummer 5 Buchstabe c ergänzend vorgelegte Vorarlberg- und Österreichkarte

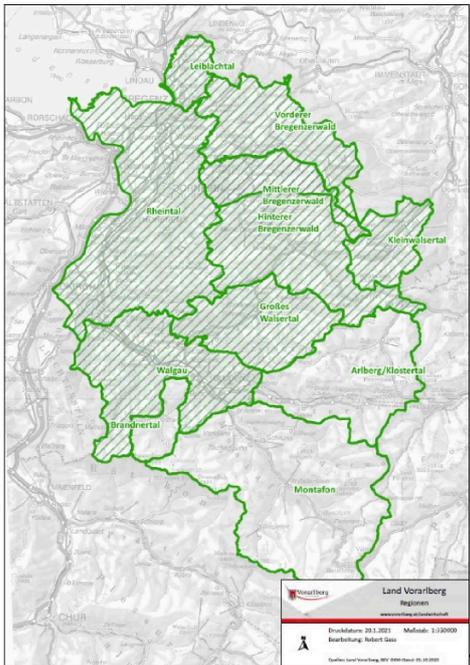


wird wie folgt geändert in:

„4.3 Geografisches Gebiet

Der ‚Vorarlberger Bergkäse‘ wird, aus in Vorarlberg gewonnener Rohmilch, in folgenden Regionen im Bundesland Vorarlberg hergestellt: Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Leiblachtal (Pfänderstock), Walgau, und Rheintal.

Karte des abgegrenzten geografischen Gebietes (schraffierte Fläche):



„Begründung

Die Region Walgau, wurde hinzugefügt, da sie an das bisher beschriebene abgegrenzte Gebiet angrenzt und den gleichen geologischen, biologischen und kulturellen Bedingungen unterliegt, welche den Kriterien der Spezifikation entsprechen. Der restliche Text wurde auf die für das geografische Gebiet notwendigen Angaben hin reduziert. Der Tippfehler in der Schreibweise ‚Laiblachtal‘ wurde berichtigt. Die Region heißt richtigerweise ‚Leiblachtal‘. Zudem wurde die in der Produktspezifikation enthaltene ‚Tirol – Vorarlberg‘-Karte durch eine neue Karte des abgegrenzten geografischen Gebietes ersetzt. Die neue Karte ist übersichtlicher und stellt das Gebiet anhand der eingefügten Schraffur genauer dar.

4. Herstellungsverfahren

Der ursprüngliche Text in Nummer 5 Buchstabe e (Herstellungsverfahren) der Produktspezifikation wurde präziser formuliert und in die Nummern 4.5.1 (Rohstoff Milch), 4.5.2 (Produktion) und 4.5.3 (Know-how – Wissen um die Herstellung) unterteilt.

Das Verarbeitungsverfahren wird überdies genauer definiert. Darüber hinaus wird unter Nummer 4.5.3 (Know-how – Wissen um die Herstellung) das traditionelle Erzeugungsverfahren detaillierter beschrieben.

Nummer 5 Buchstabe e der Produktspezifikation:

„Vorarlberger Bergkäse“ ist ein typisch traditionelles hergestelltes Produkt.

Wesentlicher Bestandteil der Herstellung ist die Einhaltung strenger Kriterien bei der Milcherzeugung (Qualitätsrichtlinie für Milcherzeuger).

Insbesondere gilt:

- es sind nur Betriebe mit extensiver Grünlandbewirtschaftung – ohne Silageproduktion und -fütterung für die Milchlieferung zugelassen, bzw. nur Milch aus solchen Betrieben darf zur Herstellung des Vorarlberger Bergkäses verwendet werden
- die Milch wird täglich mindestens einmal an die Käserei angeliefert und dort unmittelbar verarbeitet (kein Weitertransport von einer Käserei zur anderen)

Eigentliche Herstellung:

- Die angelieferte Rohmilch (nicht thermisiert, nicht pasteurisiert oder zentrifugalentkeimt) wird teilweise entrahmt (auf einen Fettgehalt von ca. 3,3 %)
- mit Kälbermagenlab und einer betriebseigenen Molken- und Milchsäurekultur dickgelegt (wobei für die Beurteilung und Züchtung dieser Kultur die Erfahrung des Käasers entscheidend ist). Durch den Einsatz von Molkenkulturen unterscheidet sich ‚Vorarlberger Bergkäse‘ gravierend von anderen ähnlichen Produkten.

- Der Käsebruch wird sodann auf ca. 51 bis 52,5 °C erwärmt und gepresst.
- Anschließend gelangen die Käselaibe für 2–3 Tage in ein Salzbad (Kochsalzgehalt ca. 20 %) und werden sodann bei einer Temperatur zwischen 12 und 15 °C und einer relativen Feuchtigkeit zwischen 90 und 95 % in Kellern gereift. Hierbei werden die Laibe zur typischen Rindenausbildung und Geschmacksentwicklung regelmäßig mit Salzwasser behandelt (d. h. zweimal pro Woche mit Salzwasser gebürstet bzw. abgerieben (Kochsalzgehalt ca. 20 %, pH-Wert bei 5,25).
- Konsumreif ist der ‚Vorarlberger Bergkäse‘ frühestens im Alter von 3 bis 6 Monaten (je nach Reifegrad können seine Eigenschaften etwas variieren: kleine Gläserisse im Teig (0,5–1 cm), geringere Lochung, ausgeprägter Geschmack)

Durch die ständige Eigenkontrolle und Qualitätssicherung der Betriebe ist der hohe Qualitätsstandard der Rohmilch und der Produktion von ‚Vorarlberger Bergkäse‘ gewährleistet. Die Einhaltung der Qualitätssicherung wird durch den ‚Qualitätsmanagementverein für Lebensmittel aus Vorarlberg‘ kontrolliert. Gesetzlich vorgesehen sind Kontrollen betreffend Betriebs- und Personalhygiene und Tiergesundheit.’

wird wie folgt geändert:

4.5.1. Rohstoff Milch

Für die Herstellung von ‚Vorarlberger Bergkäse‘ wird Rohmilch von Kühen verwendet. Zugelassen ist ausschließlich Milch aus Vorarlberg. Thermisierte, pasteurisierte oder zentrifugalentkeimte Milch darf nicht für die Herstellung von ‚Vorarlberger Bergkäse‘ verwendet werden.

Die für ‚Vorarlberger Bergkäse‘ verwendete Milch wird geprägt von den Weideflächen des Bundeslandes Vorarlbergs mit seinen feinen Gräsern und Kräutern. Die Gräser und Kräuter werden entweder frisch als Grünfutter oder getrocknet als Heu von den Kühen aufgenommen. Verboten ist ausdrücklich die Fütterung mit fermentierten Futtermitteln, sogenanntes Gärfutter oder Silage.

Eine Zufütterung von Getreideschrot als Ausgleichs- und Ergänzungsfutter aus anderen Gebieten ist bis zu einem Ausmaß von 30 % der Trockenmasse auf Jahresbasis zulässig.

Der Getreideschrot kann aus anderen Gebieten zugekauft werden, da sich das geografische Gebiet als klassisches Berggebiet, welches sich durch Grünland und eine dünne Humusschicht auszeichnet, nicht besonders für den Ackerbau eignet. Dadurch wird fast kein Getreide oder ähnliches in der Region angebaut bzw. hergestellt, was einen Zukauf aus anderen Gebieten notwendig macht. Der prozentuale Anteil an Futter, der aus dem geografischen Gebiet stammt, muss mindestens 70 % der den milchgebenden Kühen jährlich verabreichten Gesamttrockenmasse betragen. Die Ergänzung mit Getreideschrot anderer Herkunft ist in Mengen von bis zu 30 % der Trockenmasse der jeweiligen Ration zulässig.’

4.5.2. Produktion

Als erstes wird die Rohmilch teilweise entrahmt und mit Kälbermagenlab und einer Molken- bzw. Milchsäurebakterienkultur dickgelegt. Traditionelle Milchsäurebakterien aus wilden Kulturen sind heute Grundlage der Stammkultur für die im Betrieb weitergezüchteten Betriebskulturen. Der Zusatz von Konservierungsmitteln, Stabilisatoren und chemisch hergestellten Zusatzstoffen ist nicht erlaubt. Anschließend wird die dickgelegte Milch (Gallerte) mit einer Käseharfe in die gewünschte Bruchgröße geschnitten. Danach erfolgt das Nachkäsen, bei dem sich das Bruchkorn weiter ausbildet und die Synärese (Austritt der Molke aus dem Bruchkorn) eintritt. Der Käsebruch wird sodann auf 51 bis 54 °C gebrannt und im Anschluss in Formen überführt und gepresst. Die Käse weisen je nach angestrebter Laibgröße ein Gewicht von 7 bis 40 kg vor dem Salzbad und eine Järbhöhe von 8 bis 12 cm auf. Anschließend gelangen die Käselaibe für 2 bis 3 Tage in ein Salzbad mit einem Kochsalzgehalt von mind. 20 °Bé, damit der Käse von außen Salz aufnimmt und sich die Rindenbildung und Struktur ausprägt, dicht abschließt und im Inneren sorgfältig und gleichmäßig reift. Dies führt zu der gleichmäßigen, kompakten Teigbeschaffenheit von ‚Vorarlberger Bergkäse‘. Sodann werden die Käselaibe je nach Rindenbeschaffenheit und nach der Erfahrung des Milchverarbeiters bei einer Temperatur von 10 °C bis 15 °C und einer Luftfeuchtigkeit von über 80 % für die Dauer von mindestens 3 Monaten gereift. Bei der Käsereifung werden die Laibe zur typischen Rindenausbildung und Geschmacksentwicklung regelmäßig mit Salzwasser behandelt, d. h. mindestens zweimal pro Woche mit Salzwasser gebürstet oder abgerieben (Kochsalzgehalt bis zu 20 °Bé). Nach der Mindestreifzeit ist der ‚Vorarlberger Bergkäse‘ konsumreif.

4.5.3. Know-how – Wissen um die Herstellung

Die Qualität von ‚Vorarlberger Bergkäse‘ wird besonders durch die Erfahrung des Milchverarbeiters in der Steuerung der Produktion und der Käsereifung erreicht.

Die Kunst der Käseherstellung liegt im Know-how des jeweiligen Milchverarbeiters, der abgestimmt auf seine individuellen Gegebenheiten in der Käseherstellung unterschiedlich in den Herstellungsprozess eingreift, um die typische Qualität von ‚Vorarlberger Bergkäse‘ zu erreichen.

Dies beginnt schon bei Einsatz und Weiterzucht der Milchsäurebakterienkulturen. So obliegt etwa die Abstimmung der Zusammensetzung der Milchsäurebakterienkultur, der Temperatur, Ruhezeiten, Mengenzugaben und -verhältnisse als auch die Lagerbedingungen der Erfahrung des Milchverarbeiters.

Individuelle Einflussmöglichkeiten der Milchverarbeiter sind eine gezielte Lagerung und Reifung der Milch, durch die die Bildung von Milchsäurebakterien, welche die Eigenschaften des Käses in Bezug auf Haltbarkeit, Geruch und Geschmack merklich verbessern, begünstigt wird. Die Menge an Kälbermagenlab, der Schnittzeitpunkt und das Schneiden der dickgelegten Milch (Gallerte) sowie die Bruchkorngröße, das Nachkäsen und das Brennen des Bruch/Molke-Gemisches unterliegen den besonderen Erfahrungen des Käasers und machen die Qualität von ‚Vorarlberger Bergkäse‘ aus.

Der Käser muss bei der Käseproduktion jeden Schritt sehr genau beobachten und den richtigen Zeitpunkt für jeden Verarbeitungsschritt erkennen. So ist das vorsichtige Erwärmen des Vorarlberger Bergkäses auf 51–54 °C während des Brennvorgangs nach dem Schneiden der Gallerte eine wichtige Voraussetzung für die lange Lagerfähigkeit des Käses. Zugleich muss die Milch so vorsichtig behandelt werden, dass die aromatischen und mikrobiologischen Eigenschaften und Bestandteile und damit die spezifischen Qualitäten der Milch erhalten bleiben. Hier kommt noch hinzu, dass die Milch aufgrund der natürlich wechselnden Futterbedingungen auf den Bergweiden keine standardisierten Eigenschaften besitzt, sondern in ihrer Qualität, beispielsweise dem Eiweißgehalt und anderer Milchinhaltsstoffe, schwankt. Mit diesen natürlichen Schwankungen wissen die Käser von ‚Vorarlberger Bergkäse‘ aufgrund ihrer großen Erfahrung hervorragend umzugehen.

Der Käser bestimmt durch eine sorgfältige Vorgehensweise bei allen Verarbeitungsschritten ganz entscheidend den weiteren Reifeverlauf und damit die Qualität des Endproduktes. Während der Reifung muss zudem ganz besonders auf eine sorgfältige Pflege der Käselaike geachtet werden. Der Käser entscheidet mit seinem geübten Blick, wann die Laibe gedreht, gebürstet und abgerieben werden müssen und hat so erhebliche Einwirkung auf die Käsequalität.

Zum Erhalt der Qualität und der Tradition von ‚Vorarlberger Bergkäse‘ fließt das laufend gesammelte Wissen in die regelmäßigen Treffen der Betriebsleiter der Milchverarbeiter bzw. der Käser und in laufende Schulungen ein.“

Begründung:

In das Erzeugungsverfahren wurden Änderungen eingebracht, die den Zweck verfolgen, die unverwechselbare Qualität von „Vorarlberger Bergkäse“, die insbesondere auf dem Wissen der Erzeuger um das traditionelle Herstellungsverfahren basiert, sicherzustellen. Mit der bereits in der ursprünglichen Spezifikation enthaltenen, nunmehr präzisierten Formulierung wird dieses traditionelle Erzeugungsverfahren detaillierter beschrieben, insbesondere wird das Verarbeitungsverfahren genauer definiert. Die Angabe „auf einen Fettgehalt von 3,3 %“ wurde ersatzlos gestrichen, da sie aufgrund vorhandener gesetzlicher Vorgaben entbehrlich ist.

Die einzelnen Änderungen beziehen sich auf folgende Punkte:

— *Rohstoff Milch:*

Um eine von klimatischen Ausnahmesituationen, wie z. B. Dürreperioden, unabhängige ausgewogene Nährstoffversorgung, welche für das Wohlergehen der Tiere notwendig ist, zu gewährleisten, wurde ein Zukauf und die damit verbundene Zufütterung von Getreideschrot als Ausgleichs- und Ergänzungsfutter bis zu einem Ausmaß von 30 % Trockenmasse auf Jahresbasis ermöglicht. Eine Zufütterung von Getreideschrot bis zu einem Ausmaß von 30 % ist zudem für eine leistungsgerechte Fütterung in Phasen hoher Milchleistung für das Wohlergehen der Tiere erforderlich. Da trotz dieser Ausnahmeregelung zur Ergänzung des Futters der überwiegende Teil des Raufutters aus dem abgegrenzten Gebiet stammen muss, ist die hohe und konstante Qualität der Milch gesichert.

Der Weitertransport von einer Käserei zur anderen innerhalb des definierten Gebiets soll künftig erlaubt sein, da dies bei heutigem Stand der Technik nicht mehr qualitätsrelevant ist. Auch die tägliche Anlieferung der Milch ist aufgrund des heutigen Stands der Technik kein ausschlaggebender Qualitätsparameter, wodurch diese Passage aus

der ursprünglichen Spezifikation gestrichen wurde. Zudem ist der Milchmengenfluss zu einem anderen Vertragspartner zu dokumentieren. Die in der Spezifikation als Beilage enthaltene „QMV–Qualitätsrichtlinie für Milcherzeuger“ wird gestrichen, da das Erzeugungsverfahren ausführlicher und umfassender dargestellt wird und die Qualitätsprüfung nun unter Nummer 4.7 (Kontrolle) beschrieben wird. Dazu kommt, dass der Verein „Qualitätsmanagementverein für Lebensmittel aus Vorarlberg“ aufgelassen wurde.

— *Produktion:*

Die Herstellung von „Vorarlberger Bergkäse“ wird detailliert in Stufen beschrieben, beginnend mit der Rohmilchbearbeitung bis zur Produktionsstufe der Reifung im Zuge der Lufttrocknung, wobei die zur Sicherstellung der Qualität einzuhaltenden technischen Parameter angeführt werden.

Der Käsebruch kann nunmehr auf 51 °C bis 54 °C (anstatt bisher 51,5 °C bis 52,5 °C) erhitzt werden. Bei der Brenntemperatur wird ein größerer Spielraum gewährt, da bei einer manuellen Befuerung keine exakte Brenntemperatur eingestellt werden kann und daher ein größerer Toleranzbereich erforderlich ist. Der neu festgelegte Toleranzbereich für die Brenntemperatur hat keinen negativen Einfluss auf die Produktqualität. Die Zugabe von Konservierungsmitteln, Stabilisatoren und chemisch hergestellten Zusatzstoffen ist auch weiterhin nicht erlaubt. Dies wird durch die Aufnahme einer präziseren Formulierung noch deutlicher klargestellt.

Hinsichtlich der betriebseigenen Molken- bzw. Milchsäurekulturen wurde klargestellt, dass die historische Grundkultur heutzutage zentral hergestellt wird und dann innerbetrieblich für den weiteren Einsatz zur Herstellung von „Vorarlberger Bergkäse“ weitergezüchtet wird. Die Erfahrung des Milchverarbeiters spielt hierbei eine entscheidende Rolle.

Der Kochsalzgehalt wurde präzisiert und mit der Einheit Baumé (Bé) an praktisch überprüfbare Kriterien angepasst. Der ursprünglich in der Spezifikation enthaltene pH-Wert im Salzbad hat in der Praxis aufgrund der technisch schwierigen Überwachung keine Bedeutung und wurde deshalb durch die Einheit Baumé (Bé) ersetzt.

Aufgrund des technischen Fortschritts muss die Reifung nicht mehr in den eigenen Reifekellern erfolgen, sondern kann auch in externen, im abgegrenzten geografischen Gebiet befindlichen Reifekellern durchgeführt werden, in denen auch die optimalen Bedingungen zur Regelung der kontrollrelevanten Parameter herrschen.

Aufgrund der unterschiedlichen Reifekellereigenschaften und der Käsequalitätsanforderungen des Marktes hin zu immer länger gereiften Käsen ist die Anpassung der Temperatur von 12 °C bis 15 °C auf 10 °C bis 15 °C und der Luftfeuchtigkeit auf über 80 % erforderlich. Durch die besondere Fachkenntnis des Käsekellerverantwortlichen bleibt die ursprüngliche Qualität von „Vorarlberger Bergkäse“ erhalten.

Die Entstehung der für „Vorarlberger Bergkäse“ typischen Rindenbeschaffenheit und die damit verbundene Qualität des Käses wurde noch genauer präzisiert und auf die Steuerung durch den Käser und des Reifeklimas hingewiesen.

— *Know-how – Wissen um die Herstellung:*

Da in der bestehenden Spezifikation über das traditionelle Wissen der Erzeuger keine wesentlichen Feststellungen enthalten sind, wird die Spezifikation dahin gehend präzisiert und die Qualifikation der Fachkräfte beschrieben. Auch werden die laufenden Aktivitäten zur Qualitätssicherung in der Traditionsvermittlung beschrieben, wodurch einem Verlust oder Verwässern des Know-how effizient entgegengewirkt und das traditionelle Wissen um das Erzeugnis erhalten werden kann. Der Verein „Qualitätsmanagementverein für Lebensmittel aus Vorarlberg“ wurde aufgelassen. Die antragstellende Vereinigung ist nun für die laufenden Schulungen und den gesamten Informationsaustausch zuständig. Die Rohstoffqualität, sowie das Qualitätsmanagement im Verarbeitungsbetrieb werden durch gesetzliche Vorgaben auf nationaler und EU-Ebene vorgegeben und entsprechend überwacht.

5. *Zusammenhang mit geografischem Gebiet*

Die bisher unter Nummer 5 Buchstabe d (Ursprungsnachweis) enthaltenen Ausführungen und die Ergänzungen dazu sowie Nummer 5 Buchstabe f (Zusammenhang) der ursprünglichen Produktspezifikation und die Ergänzungen zu diesem Punkt werden in Nummer 4.6 (Zusammenhang mit geografischem Gebiet) zusammengefasst.

Sowohl die Produktionsmengenangabe als auch das Literaturverzeichnis über die geschichtliche Käseentwicklung wurde gelöscht.

Begründung:

Die Spezifikation wird an die Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 angepasst, sodass die ursprünglich im Ursprungsnachweis beschriebenen geschichtlichen Ausführungen wie die urkundlichen Erwähnungen und alten Überlieferungen zum „Vorarlberger Bergkäse“ in Nummer 4.6 (Zusammenhang mit geografischen Gebiet) verschoben werden.

Die Auswirkungen der klimatischen sowie der menschlichen Faktoren des geografischen Gebietes werden umfassend beschrieben und dabei die bislang in der Spezifikation nur am Rande erwähnten besonderen Kenntnisse der regionalen Erzeuger wie das traditionelle Wissen um spezielle Techniken zur Vorratshaltung, sowie das hohe fachliche Können in Bezug auf Produktionstechnik und Reifungssteuerung, das für die grobsinnlichen Eigenschaften entscheidend ist, detailliert dargestellt.

Der Wegfall der Produktionsmengenangabe liegt in der laufenden Veränderung der produzierten Mengen begründet.

Die geschichtliche Käseentwicklung wurde in Nummer 4.6 (Zusammenhang mit geografischen Gebiet) nunmehr eingehend beschrieben. Das Literaturverzeichnis über die geschichtliche Käseentwicklung wurde folglich entbehrlich und somit, insbesondere aus Gründen der besseren Lesbarkeit, gelöscht.

6. Etikettierung

Die ursprünglichen Ausführungen unter Nummer 5 Buchstabe h (Etikettierung) der Produktspezifikation und die Ergänzungen dazu werden nunmehr in Nummer 4.4 (Ursprungsnachweis) verschoben und an die nunmehr vorgesehenen Dokumentationspflichten angepasst.

So wurden Vorgaben der ursprünglichen Spezifikation (Anbringung des Erzeugungsdatums und der Betriebsnummer auf dem Produkt) aufgrund der Dokumentation im Zuge des Ursprungsnachweises entbehrlich. Die zu verwendende Kaseinmarke wurde klargestellt. Ein Anbringen dieser Marke bei Teilstücken auf der Verpackung wurde entbehrlich, weil die Chargenrückverfolgbarkeit bei Teilstücken gewährleistet ist.

Die Regelung betreffend Eigenmarken unter Nummer 5 Buchstabe h (Etikettierung) der ursprünglichen Produktspezifikation wird in Nummer 4.8 (Etikettierung) verschoben

„Die Führung von Eigenmarken ist erlaubt. Die Eigenmarke darf nicht dazu geeignet sein, den Konsumenten/die Konsumentin in die Irre zu führen oder den Ruf der g. U. zu schädigen.“

Begründung:

Eine Klarstellung und Präzisierung erfolgte hinsichtlich der Führung von Eigenmarken. Diese sollen weiterhin erlaubt sein.

7. Redaktionelle Änderungen

7.1 Die Bezeichnung sowie die Daten der zuständigen Behörde des Mitgliedsstaates wurden aktualisiert.

7.2 Die Bezeichnung sowie Adresse der antragstellenden Vereinigung wurde aktualisiert.

Begründung:

Die ARGE Milch Vorarlberg ist hinsichtlich aller Rechte und Pflichten, die sich aus der geschützten Ursprungsbezeichnung „Vorarlberger Bergkäse“ ergeben, die Rechtsnachfolgerin der ursprünglichen antragstellenden Vereinigung. Die Daten der zuständigen Behörde wurden aktualisiert.

7.3 Kontrollstelle

Die Rubrik mit den Kontaktdaten der Kontrollstelle wird aufgrund eines Wechsels zu einer privaten Kontrollstelle, nämlich der Lacon GmbH, geändert.

7.4 Änderungen Layout/Darstellungsweise der Produktspezifikation:

Neunummerierung sowie teilweise Änderungen der Titel zur Klarstellung und Präzisierung der Angaben.

7.5 Einzelstaatliche Anforderungen

Die Rubrik „Einzelstaatliche Anforderungen“ wird ersatzlos gestrichen, da sie aufgrund der gesetzlichen Vorgaben entbehrlich sind.

EINZIGES DOKUMENT

„Vorarlberger Bergkäse“

EU-Nr.: PDO-AT-1419-AM01 – 5.4.2022

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

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

„Vorarlberger Bergkäse“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Österreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1 Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]**

Klasse 1.3. Käse

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

„Vorarlberger Bergkäse“ ist ein Hartkäse und wird aus silofreier, naturbelassener Alp- oder Tal-Rohmilch aus Rinderhaltung (Kuhmilch) hergestellt. Betriebe, die Jungvieh mit Silage (Gärfutter) füttern (sogenannte Mischbetriebe), dürfen keine Milch an die Sennerei liefern. Die Laibe haben ein Gewicht von 7 bis 40 kg, eine Jahöhe von 8 bis 12 cm und sind mindestens 3 Monate gereift.

Der Käse besitzt eine geschmierte bis angetrocknete, braungelbe bis braune körnige Rinde sowie eine schnittfeste bis geschmeidige Konsistenz. Seine Farbe ist elfeneinzig bis hellgelb. Das Schnittbild des Käses zeigt eine gleichmäßig verteilte spärliche, etwa erbsengroße, matt bis glänzende, runde Lochung. Kleine Gläserisse (0,5–1 cm) können im Teig entstehen. Der Geschmack ist würzig und mit zunehmendem Alter des Käses pikant.

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

Es darf nur Milch aus Betrieben mit Gründlandbewirtschaftung – ohne Silageproduktion und -fütterung – zur Herstellung des Vorarlberger Bergkäses verwendet werden.

Eine Zufütterung von Getreideschrot als Ausgleichs- und Ergänzungsfutter aus anderen Gebieten ist bis zu einem Ausmaß von 30 % der Trockenmasse auf Jahresbasis zulässig.

Der Getreideschrot kann aus anderen Gebieten zugekauft werden, da sich das geografische Gebiet als klassisches Berggebiet, welches sich durch Grünland und eine dünne Humusschicht auszeichnet, nicht besonders für den Ackerbau eignet. Dadurch wird fast kein Getreide oder ähnliches in der Region angebaut bzw. hergestellt, was einen Zukauf aus anderen Gebieten notwendig macht.

Der prozentuale Anteil an Futter, der aus dem geografischen Gebiet stammt, muss mindestens 70 % der den milchgebenden Kühen jährlich verabreichten Gesamttrockenmasse betragen. Die Ergänzung mit Getreideschrot anderer Herkunft ist in Mengen von bis zu 30 % der Trockenmasse der jeweiligen Ration zulässig.

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

Die Herstellung des Rohstoffes, die Verarbeitung und die Reifung haben im abgegrenzten Gebiet zu erfolgen.

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

—

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

Die Käse sind mit einer Kaseinmarke, die mit einer fortlaufenden Nummer versehen ist, zu kennzeichnen. Die Verwaltung und Vergabe der fortlaufenden Nummer liegt bei der Antragstellenden Vereinigung.

4 **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Der „Vorarlberger Bergkäse“ wird, aus in Vorarlberg gewonnener Rohmilch, in folgenden Regionen im Bundesland Vorarlberg hergestellt: Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Leiblachtal (Pfänderstock), Walgau, und Rheintal.

5 **Zusammenhang mit geografischem Gebiet**

Der „Vorarlberger Bergkäse“ ist ein seit vielen hundert Jahren im abgegrenzten Gebiet, im heutigen Bundesland Vorarlberg, produziertes und verzehrtes Produkt. Ursprünglich erfolgte die Käseproduktion über Jahrhunderte vorwiegend im Rahmen der Eigenversorgung und der regionalen Vermarktung.

Aus den regionalen Bedingungen wie der Höhenlage, des Klimas, der Flora und Fauna und der Kleinstrukturiertheit der Betriebe entwickelte sich Mitte des 18. Jahrhunderts das Fettkäsen mit seinen speziellen Techniken der Käseherstellung. Damit wurden eine längere Haltbarkeit und eine bessere Wertschöpfung erreicht.

Das sich im geografisch abgegrenzten Gebiet angesammelte fachliches Wissen und Können in Bezug auf die Produktionstechnik, Reifung, Fütterung der Tiere und der Milchverarbeitung wurde von Generation zu Generation weitergegeben. Um 1890 wurde durch die Etablierung von Vereinen das Wissen stärker gebündelt und verbreitet. Diese Vereine wurden später durch die Genossenschaften abgelöst und bestehen bis zum heutigen Tag.

Durch eine gezielte Lagerung und Reifung der Milch wurden Milchsäurebakterien begünstigt, die die Eigenschaften des Käses in Bezug auf Haltbarkeit, Geruch und Geschmack merklich verbesserten. Traditionelle Milchsäurebakterien aus wilden Kulturen sind heute Grundlage der Stammkultur für die im Betrieb weitergezüchteten Betriebskulturen. Der Einsatz von Kälbermagenlab, der Schnittzeitpunkt und das Schneiden der Gallerte sowie die Bruchkorngroße, das Nachkäsen und das Brennen des Bruch/Molke-Gemisches unterliegen den besonderen Erfahrungen des Käasers um die Qualität von „Vorarlberger Bergkäse“ ausmachen. Diese Erkenntnisse und Fähigkeiten wurden weiterentwickelt und dienen bis heute als Grundlage für die Produktion von „Vorarlberger Bergkäse“.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/vorarlbergerbergkaese/>

oder per Direktzugriff auf die Webseite des Österreichischen Patentamtes (www.patentamt.at) unter Verwendung des folgenden Pfades: „Marken/Herkunftsangabe/Liste der Bezeichnungen aus Österreich“. Die Spezifikation ist dort unter dem Namen der Qualitätsbezeichnung zu finden.

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE