

Amtsblatt der Europäischen Union

C 197



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

66. Jahrgang

5. Juni 2023

Inhalt

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Rat

2023/C 197/01	Beschluss des Rates vom 30. Mai 2023 zur Ernennung von zwei Vertretern der Mitgliedstaaten zu Mitgliedern und stellvertretenden Mitgliedern des Verwaltungsrats der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit	1
---------------	---	---

Europäische Kommission

2023/C 197/02	Euro-Wechselkurs — 2. Juni 2023	3
---------------	---------------------------------------	---

V Bekanntmachungen

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2023/C 197/03	Veröffentlichung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder geschützten geografischen Angabe im Sektor Agrarerzeugnisse und Lebensmittel gemäß Artikel 6b Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission	4
2023/C 197/04	Veröffentlichung des infolge der Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einzigsten Dokuments	9

DE

IV

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

RAT

BESCHLUSS DES RATES

vom 30. Mai 2023

**zur Ernennung von zwei Vertretern der Mitgliedstaaten zu Mitgliedern und stellvertretenden
Mitgliedern des Verwaltungsrats der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit**

(2023/C 197/01)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 25 Absatz 1,

in Anbetracht der dem Rat von Dänemark und Schweden unterbreiteten Kandidaturen,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Unabhängigkeit und die hohen wissenschaftlichen Standards, Transparenz und Effizienz der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) sind unbedingt zu gewährleisten. Auch muss unbedingt sichergestellt sein, dass die EFSA mit den Mitgliedstaaten zusammenarbeitet.
- (2) Gemäß Artikel 25 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 benennt jeder Mitgliedstaat ein Mitglied und ein stellvertretendes Mitglied als Vertreter im Verwaltungsrat der EFSA. Die so benannten Mitglieder und stellvertretenden Mitglieder werden vom Rat für einen Zeitraum von vier Jahren ernannt, der verlängert werden kann, und sind stimmberechtigt.
- (3) Der Rat hat mit seinem Beschluss vom 7. April 2022 ⁽²⁾ Vertreter der Mitgliedstaaten für den Zeitraum vom 1. Juli 2022 bis zum 30. Juni 2026 zu Mitgliedern und stellvertretenden Mitgliedern des Verwaltungsrats der EFSA ernannt.
- (4) Mit Schreiben vom 13. Februar 2023 wurde die EFSA davon in Kenntnis gesetzt, dass Frau Annelise FENGER, Mitglied (Dänemark), in den Ruhestand getreten ist.
- (5) Mit Schreiben vom 23. März 2023 wurde die EFSA davon in Kenntnis gesetzt, dass Frau Hanna DUFVA, stellvertretendes Mitglied (Schweden), in den Ruhestand getreten ist.
- (6) Daher sollten zwei neue Vertreter für die verbleibende Amtszeit ihrer entsprechenden Vorgänger ernannt werden.

⁽¹⁾ ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1.

⁽²⁾ Beschluss des Rates vom 7. April 2022 zur Ernennung von Vertretern der Mitgliedstaaten zu Mitgliedern und stellvertretenden Mitgliedern des Verwaltungsrats der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (ABl. C 159 vom 12.4.2022, S. 6).

- (7) Die von Dänemark und Schweden benannten Vertreter verfügen über einschlägige und umfassende Erfahrung und einschlägiges und umfassendes Fachwissen auf dem Gebiet des Rechts und der Politik im Bereich der Lebensmittellkette, einschließlich der Risikobewertung, sowie in den Bereichen Management, Verwaltung, Finanzen und Recht. Ihre Ernennung gewährleistet daher die höchste Kompetenz sowie ein möglichst breites Spektrum an einschlägiger Erfahrung im Verwaltungsrat der EFSA —

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

Artikel 1

Die folgende Person wird für die Zeit bis zum 30. Juni 2026 zum Mitglied des Verwaltungsrats der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit ernannt:

— Herr Tejs BINDERUP (Dänemark).

Artikel 2

Die folgende Person wird für die Zeit bis zum 30. Juni 2026 zum stellvertretenden Mitglied des Verwaltungsrats der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit ernannt:

— Frau Kristina GRANELLI (Schweden).

Artikel 3

Dieser Beschluss tritt am Tag seiner Annahme in Kraft.

Geschehen zu Brüssel am 30. Mai 2023.

Im Namen des Rates

Der Präsident

P. KULLGREN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

2. Juni 2023

(2023/C 197/02)

1 Euro =

Währung			Kurs		
Währung			Kurs		
USD	US-Dollar	1,0763	CAD	Kanadischer Dollar	1,4443
JPY	Japanischer Yen	149,46	HKD	Hongkong-Dollar	8,4346
DKK	Dänische Krone	7,4488	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7652
GBP	Pfund Sterling	0,85930	SGD	Singapur-Dollar	1,4474
SEK	Schwedische Krone	11,5505	KRW	Südkoreanischer Won	1 401,66
CHF	Schweizer Franken	0,9758	ZAR	Südafrikanischer Rand	20,9461
ISK	Isländische Krone	150,10	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,6065
NOK	Norwegische Krone	11,8450	IDR	Indonesische Rupiah	15 975,82
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	4,9268
CZK	Tschechische Krone	23,657	PHP	Philippinischer Peso	60,132
HUF	Ungarischer Forint	371,36	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,4975	THB	Thailändischer Baht	37,251
RON	Rumänischer Leu	4,9622	BRL	Brasilianischer Real	5,3752
TRY	Türkische Lira	22,4742	MXN	Mexikanischer Peso	18,8527
AUD	Australischer Dollar	1,6248	INR	Indische Rupie	88,6380

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

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder geschützten geografischen Angabe im Sektor Agrarerzeugnisse und Lebensmittel gemäß Artikel 6b Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission

(2023/C 197/03)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 6b Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 ⁽¹⁾ der Kommission veröffentlicht.

Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe eines Mitgliedstaats [Verordnung (EU) Nr. 1151/2012]

„Maçã de Alcobaça“**EU-Nr.: PGI-PT-0261-AM01 — 15.3.2023****g. U. () g. g. A. (X)****1. Name des Erzeugnisses**

„Maçã de Alcobaça“

2. Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört

Portugal

3. Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt

Generaldirektion Landwirtschaft und ländliche Entwicklung

—

4. Beschreibung der genehmigten Änderung(en)

Antrag auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe

Beschreibung

Besondere Kennzeichnungsvorschriften für die Angabe „g.g.A.“. Das „Maçã de Alcobaça“- Logo wurde abgeschafft, um zu vermeiden, dass das Bild für Werbekampagnen jeweils aktualisiert, angepasst oder ersetzt werden muss;

nicht zur Erzeugergemeinschaft gehörenden Erzeugern mehr Möglichkeiten zu bieten, die Angabe „g.g.A.“ zu verwenden;

um das Konfliktpotenzial aufgrund unterschiedlicher Vermarktungsansätze und -strategien zu verringern.

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Diese Änderung zieht eine Änderung des Einzigen Dokuments nach sich.

EINZIGES DOKUMENT

„Maçã de Alcobaça“

EU-Nr.: PGI-PT-0261-AM01 — 15.3.2022

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

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

„Maçã de Alcobaça“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Portugal

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]

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

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

Früchte der Gruppen Casa Nova, Golden Delicious, Red Delicious, Gala, Fuji, Granny Smith, Jonagold, Reineta und Pink, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erzeugt werden und sich durch eine feste Konsistenz und Knackigkeit, einen hohen Zuckeranteil sowie gleichzeitig einen hohen Säuregrad auszeichnen. Diese Eigenschaften verleihen ihnen einen säuerlich-süßen Geschmack und ein intensives Aroma.

Laut der Studie über den Nährstoffgehalt und die funktionellen Merkmale der Sorten des „Maçã de Alcobaça“ zeigen die ermittelten Durchschnittswerte (Tabelle 1 — Almeida und Pintado, 2008) einen hohen Gesamtsäuregehalt. Diese Tatsache ist von wesentlicher Bedeutung für das Gleichgewicht zwischen Zucker und Säuren, die den „Maças de Alcobaça“ das spezifische Aroma und den säuerlich-süßen Geschmack verleihen, durch die sie sich von den anderen Sorten unterscheiden.

Tabelle 1

Gehalt an löslichen Feststoffen und titrierbaren Säuren der Anbausorten der untersuchten Äpfel

Skala der Durchschnittswerte der Apfelsorten	Lösliche Feststoffe (g/100 g)	Titrierbarer Säuregehalt (g Malat/100 g)
	10,2 — 15,3	0,2 — 0,76

Quelle: Domingos Almeida & Manuela Pintado, 2008. *Caracterização nutritiva e funcional de variedades de Maçã de Alcobaça*, Projecto Agro 937 (Nährstoffgehalt und funktionelle Merkmale der Sorten des „Maçã de Alcobaça“, Agrarprojekt 937)

Es gibt weitere qualitative und sensorische Eigenschaften, die ebenfalls als spezifisch gelten und auf die besonderen ökologischen Bedingungen des Erzeugungsgebiets des „Maçã de Alcobaça“ zurückgeführt werden können. Dazu gehören insbesondere die feste Konsistenz und knackige Textur des Fruchtfleisches, die kräftig rote Farbe der roten und zweifarbigen Fruchtgruppen, das intensive Aroma, die Oberfläche mit ausgeprägten und offenen linsenförmigen Poren oder Lentizellen und der in der Stängelgrube oder -mulde eingeschlossene Rost.

Der „Maçã de Alcobaça“ kommt wie folgt auf den Markt:

- a) als ganze Frucht, mit oder ohne Schale, und
- b) in Stücken, mit oder ohne Schale.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

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

Alle Erzeugungsphasen, insbesondere die Produktionsverfahren zur Erzeugung des „Maçã de Alcobaça“ von der Pflanzung der Obstbäume bis zur Ernte der Früchte, erfolgen ausschließlich im abgegrenzten geografischen Gebiet.

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

Die Früchte werden in einem Reifezustand geerntet, der ihr Nachreifen und eine ordnungsgemäße kühle Lagerung ermöglicht. Die Verpackung der Äpfel erfolgt zeitversetzt zur Ernte und zum Eintreffen im Obstlager. Alle Vorgänge werden überprüft und registriert, sodass das Erzeugnis bis zu seiner Herkunft zurückverfolgt werden kann.

Bei den anderen handelsüblichen Aufmachungsformen müssen, mit Ausnahme der Größe und der Kategorie, alle für den frischen Apfel verbindlichen Anforderungen erfüllt werden.

Beim Waschen, Schneiden und Verpacken dürfen die Eigenschaften des frischen „Maçã de Alcobaça“ nicht verändert werden, wobei Chargen mit geschälten und/oder geschnittenen Äpfeln, die nicht den charakteristischen Produkteigenschaften entsprechen, zurückgewiesen werden müssen. Es dürfen nur ganze und ungeschnittene Äpfel gewaschen werden, damit es nicht zu Veränderungen der Eigenschaften des frischen Produktes kommt.

Um die Oxidation zu verringern, müssen die Äpfel in gekühlten Räumen geschält, geschnitten und verpackt werden. Die Äpfel müssen in einer Barriereverpackung aus spezieller Folie verpackt werden, die den Gasaustausch mit der Außenwelt verhindert, indem ein Milieu aufgebaut wird, das sich von der Umgebungsatmosphäre unterscheidet, d. h. ein sauerstoffarmes Milieu. Die Äpfel müssen auch nach der Verpackung, der Lagerung und dem Transport kühl aufbewahrt werden.

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

Bei der Kennzeichnung des „Maçã de Alcobaça“ muss der Name des Erzeugnisses durch die Angabe „geschützte geografische Angabe“ oder „g.g.A.“ ergänzt werden.

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

Das abgegrenzte geografische Gebiet umfasst verwaltungstechnisch die Landkreise Alcobaça, Batalha, Bombarral, Cadaval, Caldas da Rainha, Leiria, Lourinhã, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Porto de Mós, Rio Maior und Torres Vedras.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet des „Maçã de Alcobaça“ liegt ungefähr zwischen der Serra dos Candeeiros und dem Meer. Dadurch gibt es in dieser Region ein sehr spezifisches und charakteristisches Mikroklima. Verbunden mit gut geeigneten Böden schafft es die Voraussetzungen für die Erzeugung von Äpfeln von hoher organoleptischer Qualität und mit spezifischen Merkmalen, die sie von den in anderen Regionen erzeugten Äpfeln unterscheiden.

Die physiografische Heterogenität des abgegrenzten geografischen Gebiets führt dazu, dass es sich mikroklimatisch von den umliegenden Regionen unterscheidet. Das ist der entscheidende Faktor, um das unterschiedliche Verhalten dieser Apfelbaumsorten zu erklären. Durch die Nähe zum Atlantik sind die Lufttemperaturwerte ausgeglichen. Ihr Tagesmittel liegt bei 15 °C. Die Gesamtniederschlagsmenge schwankt zwischen 600 mm im Jahresmittel und 900 mm in der Serra dos Candeeiros im Gebiet von Alcobaça. Die Luftfeuchtigkeit, deren Jahreswerte bei 80 % liegen, wird durch die Nähe zum Meer und die vorherrschend aus Nord und Nordwest kommenden Winde beeinflusst. Obwohl die Sonneneinstrahlung durch die Nähe zum Mittelmeer gedämpft ist, wird sie durch den auftretenden Nebel beeinflusst, sodass die durchschnittliche Sonneneinstrahlung zwischen 2 400 und 2 500 Stunden schwankt.

Die mikroklimatischen Unterschiede zu den umliegenden Regionen sind der Schlüssel zur Erklärung der Vorzüge und des unterschiedlichen Verhaltens der Apfelbaumsorten.

Die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erzeugten Äpfel der beschriebenen Sorten zeichnen sich vor allem durch eine feste Konsistenz und Knackigkeit, durch einen hohen Zuckeranteil sowie gleichzeitig einen hohen Säuregehalt aus. Diese Eigenschaften verleihen ihnen einen säuerlich-süßen Geschmack und ein intensives Aroma.

Im Vergleich zu den vom Institut Ricardo Jorge in den Lebensmitteltabellen veröffentlichten Referenzwerten für Äpfel (Tabelle 2 — INSA (Nationales Gesundheitsinstitut), 2006) zeigen die in der Studie über den Nährstoffgehalt und die funktionellen Merkmale der Sorten des „Maçã de Alcobaça“ ermittelten Durchschnittswerte (Tabelle 1 — Almeida und Pintado, 2008) einen deutlichen Unterschied bei den Gesamtsäuregehalten (nahezu doppelt so hoch).

Tabelle 2

Nährstoffzusammensetzung des Apfels

Apfel	Energie (kcal/100g)	Wasser (g/100 g)	Ballast- stoffe (g/100 g)	Kohlen- hydrate (g/100 g)	Orga- nische Säuren (g/100 g)	Eiweiß (g/100 g)	Fett (g/100 g)	Asche (g/100 g)
	57	82,9	2,1	13,6	0,20	0,2	0,5	0,32

Quelle: INSA (2006)

Die Studie über den Nährstoffgehalt und die funktionellen Merkmale der Sorten des „Maçã de Alcobaça“ zeigt neben anderen untersuchten Merkmalen die Nährstoffzusammensetzung des „Maçã de Alcobaça“ (Tabelle 3). Aus der Analyse der in der Tabelle 3 aufgeführten Werte geht hervor, dass die Durchschnittswerte für Kohlenhydrate und Eiweiß bei den Sorten des „Maçã de Alcobaça“ höher sind als bei allen anderen Äpfeln, die in der vom Instituto Nacional de Saúde (Nationales Gesundheitsinstitut) Dr. Ricardo Jorge veröffentlichten Tabelle zur Lebensmittelzusammensetzung aufgeführt sind (Tabelle 1 — INSA, 2006).

Tabelle 3

Nährstoffzusammensetzung einiger Sorten des „Maçã de Alcobaça“ — die Werte beziehen sich auf das Frischgewicht des essbaren Teils (bestehend aus Schale und Fruchtfleisch)

Sorten- durch- schnitt	Energie (kcal/100 g)	Wasser (g/100 g)	Ballast- stoffe (g/100 g)	Kohlenhy- drate (g/100 g)	Eiweiß (g/100 g)	Fett (g/100 g)	Asche (g/100 g)
	52,7	84,5	2,1	14,9	0,37	0,10	0,22

Quelle: Domingos Almeida & Manuela Pintado, 2008. *Caracterização nutritiva e funcional de variedades de Maçã de Alcobaça*, Projecto Agro 937 (Nährstoffgehalt und funktionelle Merkmale der Sorten des „Maçã de Alcobaça“, Agrarprojekt 937)

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

Ungeachtet des genetischen (Iglesias u. a., 2008, 2012) und ökophysiologischen (Gonzales-Talice u. a., 2013) Einflusses bei der Entwicklung der qualitativen und sensorischen Eigenschaften des „Maçã de Alcobaça“, insbesondere in Bezug auf die Farbe und die Aromen, darf der Einfluss der ökologischen Bedingungen, insbesondere der Temperatur und der Luftfeuchtigkeit, nicht außer Acht gelassen werden.

Die besonderen Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsbedingungen, die durch die Nähe zum Meer und die in Nord-Süd-Richtung parallel zum Ozean verlaufenden Gebirgszüge Aire, Candeeiros und Montejunto bedingt sind, bestimmen die Nährstoffzusammensetzung des „Maçã de Alcobaça“ und sind für die größere Frische und Saftigkeit verantwortlich, die sie von ihren Artgenossen unterscheiden.

Die Anerkennung und der nachfolgende Schutz der geografischen Angabe Alcobaça für diese Äpfel ist deshalb nicht nur auf den erfolgten Nachweis des qualitativen Unterschiedes der in dem geografischen Gebiet erzeugten Äpfel, sondern auch auf das große Ansehen zurückzuführen, das dieser Name seit Jahrhunderten auf dem Markt genießt.

Das Erzeugungsgebiet des „Maçã de Alcobaça“ entspricht dem seit Jahrhunderten als „Coutos de Alcobaça“ bekannten Gebiet. Die ursprüngliche Abgrenzung des Gebiets „Coutos de Alcobaça“ ging im Wesentlichen auf die damaligen politischen Verhältnisse (12./13. Jahrhundert) zurück, wobei es historische Anhaltspunkte dafür gibt, dass sich das Gebiet weiter nach Süden erstreckt hat.

Die Mönche haben demnach für die Landwirtschaft geeignete Gebiete besetzt, die den heutigen Erzeugungsgebieten des Apfels entsprechen.

Der Anbau von Obstbäumen, insbesondere von Apfelbäumen, erlangte bald darauf große Bedeutung. In einer Zeit, als Süßwaren noch wenig verbreitet waren, wurde der Apfel nach üppigen Mahlzeiten als Nachtisch serviert. M. Vieira Natividade schrieb: „Der Anbau der Obstbäume wurde von den Mönchen immer mit größter Sorgfalt betrieben.“

Die organoleptischen Qualitäten der Äpfel aus dem Gebiet von Alcobaça haben sich früh abgezeichnet. „Sie hatten Eigenschaften, die sie von anderen abhoben: die Abstufung von Süße und Säure über viele Sorten hinweg, der köstliche Geruch, der lebendige Zauber der Farbe ...“ (Natividade, M. V.; 1912 — Frutas d'Alcobaça)

M. Vieira Natividade dazu: „Diese Zucht war so nachhaltig, dass man noch heute in der Umgebung von Alcobaça, wenn man von Obst spricht, den Apfel und bei Obstplantagen die Apfelplantagen meint.“

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/frescos/docs/CE_maca_alcoba%C3%A7a_2021.pdf

Veröffentlichung des infolge der Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einzigsten Dokuments

(2023/C 197/04)

Die Europäische Kommission hat die vorliegende geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission ⁽¹⁾ genehmigt.

Der Antrag auf Genehmigung dieser geringfügigen Änderung kann in der eAmbrosia-Datenbank der Kommission eingesehen werden.

EINZIGES DOKUMENT

„HUILE D’OLIVE DE CORSE / HUILE D’OLIVE DE CORSE – OLIU DI CORSICA“

EU-Nr.: PDO-FR-0428-AM02 – 29.11.2021

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

1. Name(n)

„Huile d’olive de Corse / Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Erzeugnisart

Klasse 1.5. Öle und Fette (Butter, Margarine, Öle usw.).

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

„Das Olivenöl „Huile d’olive de Corse“ / „Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica“ zeichnet sich durch Aromen aus, die an Mandeln, Artischocken, Heu, Trockenfrüchte oder Äpfel erinnern. Das Öl weist eine strohgelbe bis hellgelbe Farbe auf, die mitunter grünliche Reflexionen aufweisen kann.

Beim Erstvertrieb erreichen die pikante Note (im Sinne des vorliegenden Einzigsten Dokuments als „Schärfe“ bezeichnet) und die Bitterkeit auf der organoleptischen Skala des Internationalen Olivenrats (IOR) Werte kleiner oder gleich 3.

Der Gehalt an freier Säure, ausgedrückt als Ölsäure, beträgt höchstens 1,5 Gramm auf 100 Gramm.

Im Stadium des Erstvertriebs liegt der Peroxidindex bei kleiner oder gleich 16 Milliäquivalenten Peroxidsauerstoff auf 1 kg Olivenöl.

Das Olivenöl mit der Bezeichnung „Huile d’olive de Corse“ / „Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica“, gefolgt von der Angabe „Ernte nach traditioneller Art“, weist folgende zusätzliche Eigenschaften auf: Es ist rund und reich im Geschmack. Die charakteristischen und dominierenden Aromen, die man in diesem Öl wiederfinden kann, sind: schwarze Oliven, Trockenheu, Trockenfrüchte (Mandel, Walnuss, Haselnuss), florale Noten des Buschwaldes, Pilze und Unterholz.

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Beim Erstvertrieb sind Schärfe und Bitterkeit auf der organoleptischen Skala des IOR kleiner oder gleich 1.

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

Die Olivenöle stammen überwiegend aus folgenden Sorten:

Sabine (auch unter den Bezeichnungen Sabina, Aliva Bianca, Biancaghja bekannt), Ghjermana (auch unter den Bezeichnungen Ghjermana di Balagna, di Casinca, Nieladja bekannt), Capanace (auch unter der Bezeichnung Raspulada/Raspuluta bekannt), Zinzala (auch unter der Bezeichnung Pinzarole bekannt), Aliva Néra (auch unter den Bezeichnungen Ghjermana du Sud, d'Alta Rocca bekannt), Curtinese (auch unter der Bezeichnung Pendola bekannt).

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

Alle Maßnahmen im Hinblick auf die Rohstoffproduktion und die Olivenölerzeugung werden innerhalb des definierten geografischen Gebiets ergriffen.

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*

Außer den Pflichtangaben, die gemäß den Vorschriften zur Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln vorgesehen sind, müssen die Etiketten für Öle mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Huile d'olive de Corse“ / „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ folgende Angaben enthalten:

- den Namen „Huile d'olive de Corse“ / „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“,
- für Öle aus Oliven, die durch natürliches Herabfallen geerntet wurden: die Angabe „récolte à l'ancienne“ (Ernte nach traditioneller Art) direkt nach dem Namen der Ursprungsbezeichnung,
- die Angabe: „appellation d'origine protégée“ (geschützte Ursprungsbezeichnung),
- das Bildzeichen der Europäischen Union für eine g. U.

Diese Angaben werden in demselben Sichtfeld angeordnet.

Sie werden mit gut sichtbaren und leicht lesbaren, unverwischbaren und ausreichend großen Schriftzeichen so angebracht, dass sie sich von dem Hintergrund, auf dem sie abgedruckt sind, von allen anderen Angaben in Schriftform und Zeichnungen deutlich abheben.

Auf den Etiketten der Öle, die die Angabe „Ernte nach traditioneller Art“ tragen, muss zudem eine Information dahin gehend enthalten sein, dass die Öle aus Oliven hergestellt sind, die durch natürliches Herabfallen geerntet wurden.

4. **Kurze Beschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Huile d'olive de Corse“ / „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ entspricht dem gesamten korsischen Territorium mit Ausnahme folgender Gemeinden: Aiti, Albertacce, Alzi, Asco, Aullène, Bastelica, Bocognano, Bustanico, Calacuccia, Cambia, Campana, Carcheto-Brustico, Carpineto, Carticasi, Casamaccioli, Casanova, Ciamanacce, Corscia, Cozzano, Cristinacce, Erone, Evisa, Felce, Ghisoni, Guagno, Guitera-les-Bains, Lano, Lozzi, Mausoléo, Mazzola, Muracciole, Novale, Olmi-Cappella, Ortale, Orto, Palneca, Pastricciola, Perelli, Pianello, Piazzali, Piedipartino, Pie-d'Orezza, Pietricaggio, Piobetta, Pioggiola, Poggiolo, Quasquara, Quenza, Renno, Rezza, Rusio, Saliceto, Sampolo, San-Lorenzo, Soccia, Tarrano, Tasso, Tavera, Tolla, Valle-d'Alesani, Vallica, Vivario und Zicavo.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Korsika liegt zwischen dem 41. und 43. nördlichen Breitengrad, 160 km von der provenzalischen Küste entfernt. Diese bergige, langgestreckte Insel verläuft in Nord-Süd-Richtung. Ihre durchschnittliche Höhe ü. d. M. beträgt 568 Meter.

Sie weist ein stark zerklüftetes Relief auf. Geologisch betrachtet stammen die Böden, auf denen die Olivenhaine angelegt wurden, im Wesentlichen aus zwei Verwitterungsgesteinen (nämlich Granit und Schiefer; Kalksteintaschen finden sich nur im äußersten Süden). Somit handelt es sich bei den daraus entstandenen Böden aufgrund einer geringen Mutterbodentiefe und eines geringen Tongehalts um karge Bodenarten, die zudem Trockenböden mit geringer Wasserreserve sind. Die Wasserversorgung der Bäume hängt damit vollständig von der Niederschlagsmenge ab, die – wenngleich je nach Jahr und Mikroregion sehr unterschiedlich ausgeprägt – trotzdem einem typischen Mittelmeerklima mit einer langen Sommertrockenperiode von etwa fünf Monaten entspricht.

Des Weiteren sind diese Böden durch Erosionserscheinungen gekennzeichnet, die mit zunehmendem Gefälle stärker ausgeprägt sind.

Außer der Sommertrockenheit sind für Oliven vorteilhafte Temperaturen vorhanden. Das Klima zeichnet sich durch milde Winter, heiße Sommer, eine starke Sonneneinstrahlung, aber auch den Einfluss des Meeres aus, wodurch eine beträchtliche Feuchtigkeit gewährleistet wird.

Das Wachstum eines Olivenbaums ist zudem temperaturabhängig. Aufgrund des hohen Gebirgsreliefs ist über eine bestimmte mittlere Höhe hinaus mit Frösten zu rechnen, wobei diese Höhengrenze je nach Hangexposition unterschiedlich ist.

Sobald in bestimmten Höhen mit Frost zu rechnen ist, werden keine Olivenhaine angelegt.

Der Hauptanbaubereich für Oliven befindet sich bei Nordhängen auf einer Vegetationshöhenstufe von 0 bis 400 Metern und bei Südhängen von bis zu 600 Metern. Diese Stufe ist durch Korkeichen- und Steineichenreihen, durchsetzt mit Pinien, Heide, Erdbeerbäumen, Myrte, Mastixsträuchern, Dornginster und schmalblättrigen Steinlinden gekennzeichnet.

Auf der Insel hat der Olivenbaum eine lange Geschichte. Er bildet die Grundlage, auf der sich die Kultur des Olivenanbaus auf der Insel entwickelte. Diese Geschichte erklärt zum Großteil auch die Herkunft der angepflanzten Sorten: So ist „Sabine“ – die auf Korsika verbreitetste Sorte, hauptsächlich aber in der Region Balagne vertreten – eine lokal allein aus Wildolivenbäumen selektierte Sorte. Desgleichen entstand die Sorte „Capanace“ – die vorherrschende Sorte in der Region Cap Corse – aus lokaler Selektion. Diese Sorte scheint sich an eher lebensfeindliche Bedingungen angepasst zu haben. So sind die in der Region Cap Corse befindlichen Bäume der Sorte „Capanace“ regelmäßig heftigen Winden und der Meereseisigkeit ausgesetzt.

Neueste Arbeiten haben gezeigt, dass einige Sorten („Ghjermana“ und „Ghjermana di Balagna“) toskanischen Ursprungs sind, während andere wie die Sorte „Zinzala“ aus Kreuzungen zwischen lokalen Olivenbaumarten und eingeführten Sorten stammen.

Diese Hauptsorten siedelten sich also an und wurden meist innerhalb einer Pflanzengesellschaft in Gebieten, deren pedoklimatische Eigenschaften ihnen zusagten, vermehrt. Das Alter der Bäume zeugt in der Gegenwart davon, dass diese Sorten in dem geografischen Milieu, in dem sie angesiedelt sind, heimisch geworden sind, sowie von einem unstrittigen Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet.

Die Herstellung des Olivenöls „Huile d'olive de Corse“ / „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ stützt sich auf althergebrachte Gepflogenheiten, die speziell an den Lebensraum angepasst sind:

- Die Anbauart, nämlich die geringe Dichte innerhalb der Olivenhaine und die Spätlese, stand und steht in engem Zusammenhang mit dem Lebensraum. Durch den langen Verbleib der Oliven am Baum werden die Ertragsschwankungen über mehrere Jahre hinweg noch verstärkt.
- Die Olivenernte erfolgte herkömmlich in Abhängigkeit vom Gebiet, von der Erntemenge, von den Olivensorten und von den saisonalen Bedingungen durch Abschlagen bzw. Pflücken vom Baum oder Auflesen vom Boden. Dabei war das Auflesen vom Boden die am weitesten verbreitete Art der Olivenernte. Heutzutage haben die Erzeuger diese Art der Ernte aufgegeben. Das Sammeln erfolgt in aufgehängten Netzen oder anderen Auffangvorrichtungen unter dem Baum.

Die Olivenernte ist je nach Blütezeit der einzelnen Sorten zeitlich gestaffelt.

- Das Vermahlen erfolgt innerhalb wesentlich kürzerer Fristen als früher. Diese Verarbeitungszeiten, die zu einem Großteil Ursache für einen zu hohen Säuregehalt des Öls waren, konnten in der Gegenwart dank verbesserter Mühlenkapazitäten und der Modernisierung der Mühlen beträchtlich reduziert werden. Sie bleiben aber aufgrund der weit entfernt gelegenen Olivenhaine und der Erzeugergewohnheiten zuweilen über den auf dem Festland benötigten Zeiten.

Durch diese allgemeine Verbesserung der Ernteverfahren und der Leistungssteigerung der Ölmühlen konnte die Qualität der Olivenöle gesteigert werden.

Das Olivenöl „Huile d'olive de Corse“ / „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ zeichnet sich durch mäßige Schärfe und eine pikante Note aus. Die Aromen können sich daher fein entfalten und eine gute Komplexität ausbilden.

Das natürliche Vorhandensein verschiedener Vegetationsarten am Rand der Olivenhaine führt dazu, dass sich im Endprodukt, d. h. im „Huile d'olive de Corse“ / „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“, gefolgt von der Angabe „Ernte nach traditioneller Art“, Mandel- und Heuaromen sowie komplexe Buschwaldaromen wiederfinden.

Es gelangt als Lebensmittel, als Pflegemittel und in zahlreichen religiösen oder profanen Riten zum Einsatz, gehört zum Leben der Inselbewohner und wird aufgrund seiner Qualität geschätzt.

Die Originalität des korsischen Olivenanbaus beruht zudem auf der Vielfalt der althergebrachten landestypischen Sorten.

Der Verwendung kleiner Olivensorten, die also für den Verzehr als Tafeloliven nur wenig geeignet sind, und die Tradition der Herstellung von Öl und nicht von Tafeloliven sind der Grund dafür, warum die Olivenhaine aller Mikroregionen des geografischen Gebiets ausschließlich zur Herstellung von Olivenöl bestimmt sind.

Der typische Charakter des Olivenöls mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Huile d'olive de Corse“ / „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ resultiert aus der Aufrechterhaltung einer bestimmten Tradition und der Umsetzung moderner Produktionsmethoden, kombiniert mit einer besonderen natürlichen Umwelt.

Der Olivenbaum siedelte sich spontan in verschiedenen Bereichen an. Dies führte im Zuge von Selektion und Kreuzung zu einer großen Zahl von Sorten in einem relativ beschränkten Gebiet. Diese Tatsache stellt ein Unterscheidungsmerkmal zu anderen Olivenanbaugebieten im Mittelmeerraum dar, in denen Einsortenkulturen oder Mehrsortenkulturen mit einer Hauptsorte dominieren.

Abgesehen von ihren unverwechselbaren Eigenschaften unterliegen die Bäume herkömmlichen Erziehungsmethoden und klimatischen Bedingungen, die in einer besonderen Umgebung zu einer langsamen Entwicklung des Rohstoffs führen.

Der lange Verbleib der Oliven am Baum, der sich mit den in den Anbaugebieten des Olivenbaums fehlenden Frösten begründet, stellt insofern ein Schlüsselement unter den charakteristischen Eigenschaften des Olivenöls „Huile d'olive de Corse“ / „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ dar, als die Olive somit die Geschmacksnuancen der in der Umgebung befindlichen Vegetationsarten und insbesondere die des Buschwaldes aufnimmt. Diese finden sich dann in den besonderen Aromen des Olivenöls „Huile d'olive de Corse“ / „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“, gefolgt von der Angabe „Ernte nach traditioneller Art“, wieder.

Das Zusammenspiel natürlicher und vom Menschen beeinflusster lokaler sowie spezifischer Faktoren trägt dazu bei, den durch Sorte, Boden oder Exposition bedingten Teil der Variabilität im Produkt abzuschwächen, und verleiht dem Olivenöl „Huile d'olive de Corse“ / „Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica“ spezifische Eigenschaften, die der Olivenölproduktion auf der gesamten Insel gemein sind.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-321d4041-7315-4b9a-b481-75a9f3b43222

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE