

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 200



Ausgabe  
in deutscher Sprache

## Mitteilungen und Bekanntmachungen

66. Jahrgang

8. Juni 2023

### Inhalt

#### IV Informationen

#### INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

##### Europäische Kommission

2023/C 200/01	Euro-Wechselkurs — 7. Juni 2023 .....	1
2023/C 200/02	Erläuterungen zur Kombinierten Nomenklatur der Europäischen Union .....	2
2023/C 200/03	Erläuterungen zur Kombinierten Nomenklatur der Europäischen Union .....	3

##### Rechnungshof

2023/C 200/04	Sonderbericht 14/2023 — „Programmplanung beim Instrument für Nachbarschaft, Entwicklungszusammenarbeit und internationale Zusammenarbeit – Europa in der Welt: Umfassende Programme, aber Mängel bei den Methoden für die Mittelzuweisung und bei der Überwachung der Auswirkungen“ .....	4
---------------	---	---

#### INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2023/C 200/05	Mitteilung der Regierung Dänemarks betreffend den Aufruf zur Beantragung einer Genehmigung zur Exploration und Gewinnung von Kohlenwasserstoffen in einem abgegrenzten Gebiet in der Nordsee .....	5
---------------	--	---

#### DEN EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSRAUM BETREFFENDE INFORMATIONEN

##### Europäische Kommission

2023/C 200/06	Anberaumung der Fortsetzung der allgemeinen Prüfungstagsatzung — Aktenzeichen 05 KO.2016.672 .....	7
---------------	--	---

# DE

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

**Europäische Kommission**

2023/C 200/07	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11129 — Bain Capital / Apfarge / WHI) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	8
---------------	---	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

**Europäische Kommission**

2023/C 200/08	Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates .....	10
2023/C 200/09	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 .....	20

---

**Berichtigungen**

2023/C 200/10	Berichtigung der Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft — Ausschreibung für die Durchführung von Linienflugdiensten aufgrund gemeinwirtschaftlicher Verpflichtungen (Abl. C 166 vom 11.5.2023) ...	23
---------------	--	----

---

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR.

## IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>

7. Juni 2023

(2023/C 200/01)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0717	CAD	Kanadischer Dollar	1,4351
JPY	Japanischer Yen	149,42	HKD	Hongkong-Dollar	8,4029
DKK	Dänische Krone	7,4494	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7640
GBP	Pfund Sterling	0,85970	SGD	Singapur-Dollar	1,4432
SEK	Schwedische Krone	11,6255	KRW	Südkoreanischer Won	1 394,04
CHF	Schweizer Franken	0,9704	ZAR	Südafrikanischer Rand	20,3986
ISK	Isländische Krone	150,50	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,6235
NOK	Norwegische Krone	11,7975	IDR	Indonesische Rupiah	15 901,74
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	4,9271
CZK	Tschechische Krone	23,625	PHP	Philippinischer Peso	60,002
HUF	Ungarischer Forint	368,73	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,4695	THB	Thailändischer Baht	37,231
RON	Rumänischer Leu	4,9586	BRL	Brasilianischer Real	5,2607
TRY	Türkische Lira	24,7925	MXN	Mexikanischer Peso	18,6078
AUD	Australischer Dollar	1,6004	INR	Indische Rupie	88,4160

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

## Erläuterungen zur Kombinierten Nomenklatur der Europäischen Union

(2023/C 200/02)

Gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates <sup>(1)</sup> werden die Erläuterungen zur Kombinierten Nomenklatur der Europäischen Union <sup>(2)</sup> wie folgt geändert:

*Auf Seite 169 werden in der Erläuterung zur Position „3004 Arzneiwaren (ausgenommen Erzeugnisse der Position 3002, 3005 oder 3006), die aus gemischten oder ungemischten Erzeugnissen zu therapeutischen oder prophylaktischen Zwecken bestehen, dosiert (einschließlich solcher, die über die Haut verabreicht werden) oder in Aufmachungen für den Einzelverkauf“ der sechste und siebte Absatz sowie die darunter stehende Tabelle und Legende gestrichen und durch folgenden Wortlaut ersetzt:*

„In diese Position gehören unter anderem Zubereitungen, die eine ausreichende Menge von Wirkstoffen (z. B. Hormone oder Cofaktoren) pro Tagesdosis enthalten, um eine therapeutische oder prophylaktische Wirkung gegen bestimmte Krankheiten oder Beschwerden zu entfalten. Die empfohlene Tagesdosis wird auf dem Etikett, der Verpackung oder dem Beipackzettel dieser Erzeugnisse angegeben.

In dem von der Weltgesundheitsorganisation entwickelten Anatomisch-Therapeutisch-Chemischen Klassifikationssystem (WHO ATC-DDD-index; abrufbar unter [https://www.whocc.no/atc\\_ddd\\_index/](https://www.whocc.no/atc_ddd_index/)) sind die definierten Tagesdosen (Defined Daily Dosis, DDD) angegeben, bei deren Verabreichung in der angegebenen oder einer größeren Menge sich eine therapeutische oder prophylaktische Wirkung entfaltet.

Die folgende Tabelle zeigt die DDD für die aufgeführten Wirkstoffe:

Bezeichnung des Wirkstoffs	Definierte Tagesdosis	Einheit	Applikationsform
α-Liponsäure oder Thioctsäure	0,6	g	oral
	0,6	g	parenteral
Glucosaminsulfat	1,5	g	oral
Levocarnitin	2	g	oral
	2	g	parenteral
Lovastatin	45	mg	oral
Melatonin	2	mg	oral
N-Acetylcystein	0,5	g	oral
Yohimbin	15	mg	oral“

<sup>(1)</sup> Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates vom 23. Juli 1987 über die zolltarifliche und statistische Nomenklatur sowie den Gemeinsamen Zolltarif (ABl. L 256 vom 7.9.1987, S. 1).

<sup>(2)</sup> ABl. C 119 vom 29.3.2019, S. 1, in der durch ABl. C 248 vom 24.7.2019, S. 3 geänderten Fassung.

## Erläuterungen zur Kombinierten Nomenklatur der Europäischen Union

(2023/C 200/03)

Gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates <sup>(1)</sup> werden die Erläuterungen zur Kombinierten Nomenklatur der Europäischen Union <sup>(2)</sup> wie folgt geändert:

Auf Seite 179 wird nach der Erläuterung zur KN-Unterposition „**3401 30 00 – organische grenzflächenaktive Erzeugnisse und Zubereitungen zum Waschen der Haut, in Form einer Flüssigkeit oder Creme, in Aufmachungen für den Einzelverkauf, auch ohne Gehalt an Seife**“ folgender Wortlaut eingefügt:

<b>„3402</b>	<b>Organische grenzflächenaktive Stoffe (ausgenommen Seifen); grenzflächenaktive Zubereitungen, zubereitete Waschmittel (einschließlich zubereitete Waschhilfsmittel) und zubereitete Reinigungsmittel, auch Seife enthaltend, ausgenommen solche der Position 3401</b>
<b>3402 50 10 und 3402 50 90</b>	<b>Zubereitungen in Aufmachungen für den Einzelverkauf</b> Als ‚Zubereitungen in Aufmachungen für den Einzelverkauf‘ im Sinne dieser Unterpositionen gelten Zubereitungen, die in einer verkaufsfertigen Verpackung für die unmittelbare Abgabe an Endverbraucher (Privatpersonen, gewerbliche Nutzer, Unternehmen usw.) aufgemacht sind, ohne dass eine weitere Be- oder Verarbeitung oder ein Umpacken notwendig wäre. Diese Verpackung muss lesbare, sichtbare und nicht entfernbare Anweisungen (z. B. Sicherheitshinweise oder Gebrauchsanweisungen) für die vorgesehene Verwendung der Zubereitungen durch den Endverbraucher enthalten. Es reicht nicht aus, diese Anweisungen nur auf der Verpackungsbeilage zur Verfügung zu stellen.“

Auf Seite 190 wird nach der Erläuterung zur KN-Position „**3808 – Insektizide, Rodentizide, Fungizide, Herbizide, Keimhemmungsmittel und Pflanzenwuchsregulatoren, Desinfektionsmittel und ähnliche Erzeugnisse, in Formen oder Aufmachungen für den Einzelverkauf oder als Zubereitungen oder Waren (z. B. Schwefelbänder, Schwefelfäden, Schwefelkerzen und Fliegenfänger)**“ folgender Wortlaut eingefügt:

<b>3808</b>	„Siehe Anmerkung 1 a) Ziffer 2 zu Kapitel 38 und die HS-Erläuterungen zu Position 3808, vierter Absatz Ziffer 1, betreffend den Begriff ‚in Aufmachungen für den Einzelverkauf‘. Als ‚Erzeugnisse in Aufmachung für den Einzelverkauf‘ im Sinne dieser Position gelten isolierte chemisch einheitliche Elemente oder Verbindungen, sofern sie in verkaufsfertigen Verpackungen für die unmittelbare Abgabe an Endverbraucher (Privatpersonen, gewerbliche Nutzer, Unternehmen usw.) aufgemacht sind, ohne dass eine weitere Be- oder Verarbeitung oder ein Umpacken notwendig wäre. Diese Verpackungen müssen lesbare, sichtbare und nicht entfernbare Anweisungen (z. B. Sicherheitshinweise oder Gebrauchsanweisungen) für die vorgesehene Verwendung durch den Endverbraucher enthalten. Es reicht nicht aus, diese Anweisungen nur auf der Verpackungsbeilage zur Verfügung zu stellen. Zubereitungen gehören zu dieser Position, auch wenn sie nicht für den Einzelverkauf aufgemacht sind.“
-------------	---

<sup>(1)</sup> Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates vom 23. Juli 1987 über die zolltarifliche und statistische Nomenklatur sowie den Gemeinsamen Zolltarif (ABl. L 256 vom 7.9.1987, S. 1).

<sup>(2)</sup> ABl. C 119 vom 29.3.2019, S. 1.

# RECHNUNGSHOF

## Sonderbericht 14/2023

### **„Programmplanung beim Instrument für Nachbarschaft, Entwicklungszusammenarbeit und internationale Zusammenarbeit – Europa in der Welt: Umfassende Programme, aber Mängel bei den Methoden für die Mittelzuweisung und bei der Überwachung der Auswirkungen“**

(2023/C 200/04)

Der Europäische Rechnungshof teilt mit, dass der Sonderbericht 14/2023 „Programmplanung beim Instrument für Nachbarschaft, Entwicklungszusammenarbeit und internationale Zusammenarbeit – Europa in der Welt: Umfassende Programme, aber Mängel bei den Methoden für die Mittelzuweisung und bei der Überwachung der Auswirkungen“ soeben veröffentlicht wurde.

Der Bericht kann auf der Website des Europäischen Rechnungshofs direkt aufgerufen oder von dort heruntergeladen werden: <https://www.eca.europa.eu/de/publications/sr-2023-14>

---

## INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

**Mitteilung der Regierung Dänemarks betreffend den Aufruf zur Beantragung einer Genehmigung zur Exploration und Gewinnung von Kohlenwasserstoffen in einem abgegrenzten Gebiet in der Nordsee**

(2023/C 200/05)

**Mini-Ausschreibung**

Gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Richtlinie 94/22/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 1994 über die Erteilung und Nutzung von Genehmigungen zur Prospektion, Exploration und Gewinnung von Kohlenwasserstoffen wird hiermit mitgeteilt, dass gemäß § 12 Absatz 1 Buchstabe a des Gesetzes über die Nutzung des dänischen Untergrunds (vgl. Konsolidierungsgesetz Nr. 1533 vom 16. Dezember 2019 mit nachfolgenden Änderungen) eine Genehmigung für ein durch folgende Koordinaten (geografische Koordinaten: Europäisches Datum 1950) abgegrenztes Gebiet beantragt werden kann:

Eckpunkt	Breitengrad	Längengrad
1	55° 43' 7"	4° 25' 47"
2	55° 43' 7"	4° 23' 38"
3	55° 46' 18"	4° 17' 32"
4	55° 50' 49"	4° 17' 30"
5	55° 50' 59"	4° 19' 4"
6	55° 50' 56"	4° 29' 55"
7	55° 44' 42"	4° 29' 55"
8	55° 44' 41"	4° 25' 47"
9	55° 43' 7"	4° 25' 47"

Das Gebiet befindet sich im „Centralgraven“ in der Nordsee (siehe Karte unten). Alle Unterlagen im Zusammenhang mit der Ausschreibung – auch zu den Bedingungen und Bewertungskriterien – sind abrufbar unter <https://www.ethics.dk/ethics/eo#/5a9f0ce5-ea68-42ee-9618-60ad329c86ff/homepage>; außerdem können sie über folgenden Link bezogen werden: [www.ens.dk/en/mini-round](http://www.ens.dk/en/mini-round). Anträge sind über das vorgenannte Ausschreibungsportal der dänischen Energieagentur zu stellen.

Die in Artikel 5 Absatz 1 der Richtlinie 94/22/EG genannten Bestimmungen und Kriterien (vgl. auch das Konsolidierungsgesetz Nr. 1533 vom 16. Dezember 2019 über die Nutzung des dänischen Untergrunds mit nachfolgenden Änderungen) werden ebenfalls im Amtsblatt Dänemarks (Statstidende) veröffentlicht.

Antragsfrist ist grundsätzlich der 1. September 2023, 12.00 Uhr.

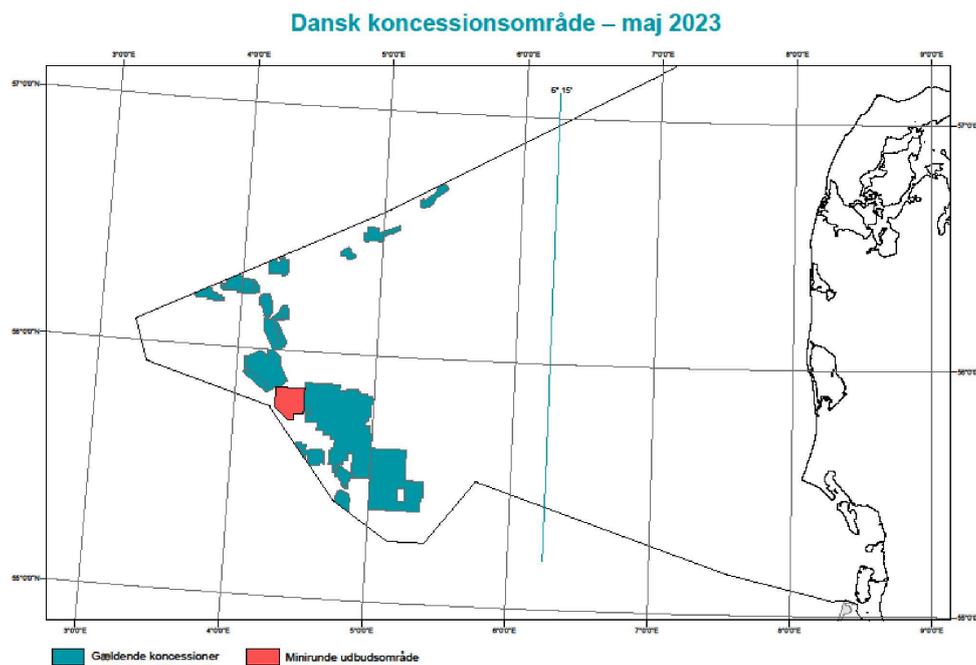
Beträgt die Zeitspanne zwischen der Veröffentlichung dieser Mitteilung im *Amtsblatt der Europäischen Union* und dem 1. September 2023 weniger als 90 Tage, so können Anträge bis 12.00 Uhr am 90. Tag nach Veröffentlichung dieser Mitteilung im *Amtsblatt der Europäischen Union* oder – wenn der 90. Tag auf ein Wochenende, einen Feiertag, den dänischen Verfassungstag (Grundlovsdag), Heiligabend oder Silvester fällt – bis 12.00 Uhr am nächstfolgenden Werktag gestellt werden.

Energistyrelsen (dänische Energieagentur)  
Carsten Niebuhrs Gade 43  
1577 Kopenhagen V  
DÄNEMARK

Tel. +45 33926700

E-Mail: [ens@ens.dk](mailto:ens@ens.dk)

Internet: <http://www.ens.dk>



Dänische Konzessionsgebiete, Mai 2023.

Legende: Blau: bestehende Konzessionen; Orange: Gebiete in der Mini-Ausschreibung

## DEN EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSRAUM BETREFFENDE INFORMATIONEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Anberaumung der Fortsetzung der allgemeinen Prüfungstagsatzung****Aktenzeichen 05 KO.2016.672**

(2023/C 200/06)

Konkursitin:	Gable Insurance AG in Konkurs, Alvierweg 2, 9490 Vaduz vertreten durch: Batliner Wanger Batliner Rechtsanwälte AG, Am Schrägen Weg 2, 9490 Vaduz
wegen:	Konkursverfahren

Die allgemeine Prüfungstagsatzung hinsichtlich der angemeldeten Forderungen wird fortgesetzt und auf Freitag, 26.05.2023, 09:00 Uhr, VS 4 bei diesem Gericht anberaumt.

Fürstlichem Landgericht

Vaduz, 21.4.2023.

Mag. Stefan ROSENBERGER  
Fürstliche Landrichter

---

## V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER  
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**

**(Sache M.11129 — Bain Capital / Apfarge / WHI)**

**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 200/07)

1. Am 30. Mai 2023 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Bain Capital Investors, LLC („Bain Capital“, USA),
- Apfarge Investments Pte Ltd. („Apfarge“, Singapur), letztlich kontrolliert von der CIG-Gruppe (Singapur),
- World Human Intelligence Co., Ltd („WHI“, Japan), derzeit unter der alleinigen Kontrolle von Bain Capital.

Bain Capital und Apfarge werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 2 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über die Gesamtheit von WHI übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Bain Capital verwaltet Investmentfonds, die in Unternehmen aus einer Vielzahl von Branchen investieren, z. B. Technologie, Medien und Telekommunikation, Gesundheitswesen, Einzelhandel und Konsumgüter, Finanz- und Unternehmensdienstleistungen sowie Industrie/Produktion.
- Apfarge ist ein von der CIG-Gruppe verwalteter Investmentfonds, der ein diversifiziertes weltweites Portfolio von Investitionen in Private-Equity-, Risikokapital- und Infrastrukturfonds sowie Direktinvestitionen in private Unternehmen verwaltet.
- WHI entwickelt und stellt Software für die betriebliche Ressourcenplanung bereit, insbesondere HR-Software für die Bereiche Personalverwaltung und Gehaltsabrechnung, Employee Self Service, Anwesenheits- und Talentmanagement.

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

---

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

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

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

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

M.11129 — Bain Capital / Apfarge / WHI

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

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

---

<sup>(?)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2023/C 200/08)

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

## ANTRAG AUF ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„Açores“

PGI-PT-A1447-AM01

**Datum der Antragstellung: 22.3.2017****1. Für die Änderung geltende Vorschriften**

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

**2. Beschreibung und Begründung der Änderung****2.1. Angaben zum Antragsteller**

Beschreibung: Aktualisierung von Angaben zum Antragsteller.

Gründe: Die Angaben sind veraltet, weshalb eine Aktualisierung erforderlich ist. Damit soll sichergestellt werden, dass die Spezifikation den geltenden Rechtsvorschriften entspricht, und die bisherige Beschreibung klarer gefasst werden.

Geänderte Abschnitte im Einzigem Dokument: Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzigem Dokument aus.

Geänderte Abschnitte der Produktspezifikation: „Sonstige Angaben“ – Angaben zum Antragsteller.

**2.2. Angaben zu Interessenträgern**

Beschreibung: Löschung von Angaben zu Interessenträgern.

Gründe: Aufgrund eines Missverständnisses wurden irrtümlich die Daten des Antragstellers in dieses Feld eingetragen. Diese Angaben wurden jetzt gelöscht. Damit soll sichergestellt werden, dass die Spezifikation den geltenden Rechtsvorschriften entspricht, und die bisherige Beschreibung klarer gefasst werden.

<sup>(1)</sup> ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

Geänderte Abschnitte im Einzigem Dokument: Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

Geänderte Abschnitte der Produktspezifikation: „Sonstige Angaben“ – Interessenträger

### 2.3. *Angaben zu Kontrollstellen*

Beschreibung: Aktualisierung von Angaben zu Kontrollstellen.

Gründe: Die Angaben sind veraltet, weshalb eine Aktualisierung erforderlich ist. Damit soll sichergestellt werden, dass die Spezifikation den geltenden Rechtsvorschriften entspricht, und die bisherige Beschreibung klarer gefasst werden.

Geänderte Abschnitte im Einzigem Dokument: Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

Geänderte Abschnitte der Produktspezifikation: „Sonstige Angaben“ – Angaben zu Kontrollstellen.

### 2.4. *Angaben zu den zuständigen Aufsichtsbehörden*

Beschreibung: Aktualisierung von Angaben zu den zuständigen Aufsichtsbehörden.

Gründe: Die Angaben sind veraltet, weshalb eine Aktualisierung erforderlich ist. Damit soll sichergestellt werden, dass die Spezifikation den geltenden Rechtsvorschriften entspricht, und die bisherige Beschreibung klarer gefasst werden.

Geänderte Abschnitte im Einzigem Dokument: Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

Geänderte Abschnitte der Produktspezifikation: „Sonstige Angaben“ – Angaben zu den zuständigen Aufsichtsbehörden.

### 2.5. *Produktkategorie – Hinzufügung einer neuen Kategorie von Weinbauerzeugnissen*

Beschreibung: Die Kategorie „Schaumwein“ wurde hinzugefügt.

Gründe: Ziel ist es, den wirtschaftlichen Wert eines in der Region bereits vorhandenen Erzeugnisses durch die Beantragung der Anerkennung als g. g. A. zu steigern.

Diese Produktart, die sich durch ihre Qualität und Besonderheit auszeichnet, wird von den Erzeugern bereits nach den traditionellen Verfahren der Region hergestellt. Mit der Entscheidung, dieses neue Erzeugnis in die g. g. A. „Açores“ aufzunehmen, werden seine Bedeutung und Qualität sowie der Mehrwert, den es für die Erzeuger darstellt, anerkannt.

Geänderte Abschnitte im Einzigem Dokument: „Kategorien von Weinbauerzeugnissen“, „Beschreibung der Weine“, „Weinbereitungsverfahren“, „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ und „Weitere Bedingungen“.

Geänderte Abschnitte der Produktspezifikation: „Kategorien von Weinbauerzeugnissen“, „Beschreibung der Weine“, „Weinbereitungsverfahren“, „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ und „Weitere Bedingungen“.

### 2.6. *Produktkategorie – Hinzufügung einer neuen Kategorie von Weinbauerzeugnissen*

Beschreibung: Die Kategorie „Likörwein“ wurde hinzugefügt.

Gründe: Ziel ist es, den wirtschaftlichen Wert eines in der Region bereits vorhandenen Erzeugnisses durch die Beantragung der Anerkennung als g. g. A. zu steigern.

Diese Produktart, die sich durch ihre Qualität und Besonderheit auszeichnet, wird von den Erzeugern bereits nach den traditionellen Verfahren der Region hergestellt. Mit der Entscheidung, dieses neue Erzeugnis in die g. g. A. „Açores“ aufzunehmen, werden seine Bedeutung und Qualität sowie der Mehrwert, den es für die Erzeuger darstellt, anerkannt.

Geänderte Abschnitte im Einzigem Dokument: „Kategorien von Weinbauerzeugnissen“, „Beschreibung der Weine“, „Weinbereitungsverfahren“, „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ und „Weitere Bedingungen“.

Geänderte Abschnitte der Produktspezifikation: „Kategorien von Weinbauerzeugnissen“, „Beschreibung der Weine“, „Weinbereitungsverfahren“, „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ und „Weitere Bedingungen“.

### 2.7. *Beschreibung der Weine – Weinkategorie*

Beschreibung: Die Beschreibung der Weine wurde verbessert und ergänzt.

Gründe: Es wurde festgestellt, dass die frühere Beschreibung zu allgemein und nicht spezifisch genug war, weshalb sie angepasst wurde und die Merkmale der mit der g. g. A. „Açores“ verbundenen Erzeugnisse aufgenommen wurden. Damit soll sichergestellt werden, dass das Einzige Dokument und die Spezifikation den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen.

Geänderte Abschnitte im Einzigem Dokument: Beschreibung der Weine – Weinkategorie

Geänderte Abschnitte der Produktspezifikation: Beschreibung der Weine – Weinkategorie

### 2.8. *Weinbauverfahren – Höchstertrag*

Beschreibung: Der Höchstertrag wurde in 75 Hektoliter geändert; Ausnahmeregelung gestrichen.

Gründe: Der Höchstertrag wurde geringfügig gesenkt, um den Wert an das derzeitige Produktionsniveau anzupassen. Damit sollen für diesen Parameter klare und objektive Kriterien festgelegt werden, um die Einheitlichkeit und Vorhersehbarkeit der Produktionsbedingungen zu gewährleisten.

Geänderte Abschnitte im Einzigem Dokument: „Weinbereitungsverfahren“.

Geänderte Abschnitte der Produktspezifikation: „Weinbereitungsverfahren“.

### 2.9. *Weinbauverfahren – Önologische Verfahren – Weinkategorie*

Beschreibung: Streichung der Mindestausbauzeit als önologisches Verfahren für die Weinkategorie.

Gründe: Da es sich nicht um ein Kriterium handelt, das die Eigenschaften des Weins der g. g. A. „Açores“ wesentlich beeinflusst, wurde die Mindestausbauzeit gestrichen.

Geänderte Abschnitte im Einzigem Dokument: „Weinbereitungsverfahren“.

Geänderte Abschnitte der Produktspezifikation: „Weinbereitungsverfahren“.

### 2.10. *Wichtigste Keltertraubensorten – Änderung/Anpassung der Liste der Sorten*

Beschreibung: Die Namen [der Rebsorten] wurden an die neue nationale Liste angepasst. Hinzugefügte Sorten: Alicante Bouschet, Alvarinho, Arinto dos Açores, Bastardo, Caladoc, Grenache, Grüner Veltliner, Loureiro, Malvarisco, Moscatel-Galego Branco, Petit Verdot, Roupeiro Branco, Sauvignon, Síría, Syrah, Trincadeira, Verdejo, Verdelho Roxo, Vital.

Gründe: Die für die Erzeugung von Weinen in der g. g. A.-Region „Açores“ festgelegten Sorten mussten angepasst und aktualisiert werden, um sie mit dem neuen Rechtsrahmen der nationalen Liste der für die Weinerzeugung in Portugal geeigneten Sorten in Einklang zu bringen. Dazu gehören die in der Rebsortenkarte des geografischen Gebiets aufgeführten Sorten, die für die Festlegung der Merkmale der g. g. A.-Erzeugnisse „Açores“ relevant sind. Mit dieser Aufnahme ist keine Änderung des unverwechselbaren Charakters der Erzeugnisse der g. g. A. „Açores“ verbunden; vielmehr steigert sie diese.

Geänderte Abschnitte im Einzigem Dokument: „Wichtigste Keltertraubensorten“

Geänderte Abschnitte der Produktspezifikation: „Wichtigste Keltertraubensorten“

### 2.11. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet – alle Kategorien*

Beschreibung: Die Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet wurde angepasst und verbessert.

Gründe: Da festgestellt wurde, dass die bisherige Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet (Weinkategorie) zu allgemein und nicht spezifisch genug war und neue Produktkategorien (Schaumwein und Likörwein) in die Beschreibung des Zusammenhangs aufgenommen werden mussten, wurde der Inhalt dieses Abschnitts umformuliert, sodass nun alle Produktkategorien enthalten sind. Dadurch wird die Objektivität des Inhalts verbessert, da der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet für alle Kategorien gilt.

Geänderte Abschnitte im Einzigem Dokument: „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“.

Geänderte Abschnitte der Produktspezifikation: „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“.

## EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Açores

2. **Art der geografischen Angabe**

g. g. A. – geschützte geografische Angabe

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3. Likörwein

4. Schaumwein

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**1. *Weißweine und Roséweine*

Weißweine – Die Weißweine sind von grünlich gelber oder gelber Farbe, die während des Ausbaus oder der Gärung im Fass etwas an Intensität zunimmt. Die Aromen weisen je nach den verwendeten Rebsorten fruchtige und blumige Noten auf. Nach einer gewissen Zeit können sie Reifungsaromen mit einer positiven oxidativen Note aufweisen. Am Gaumen zeichnen sie sich durch eine gute Säure, Salzigkeit, deutliche Mineralität und ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Säure und Alkohol aus; mit zunehmender Alterung können sich rauchige und oxidative Noten entwickeln.

Roséweine – Die Roséweine sind lachs- oder rosafarben und besitzen fruchtige Aromen, die gut mit der Salzigkeit harmonieren, sowie eine ausgeprägte Säure und Mineralität am Gaumen. Es sind Weine von typischer Frische mit einem ausgewogenen Verhältnis zwischen Säure und Alkohol.

Für die übrigen Analyseparameter gelten die aktuellen gesetzlichen Grenzwerte.

## Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	46,6 Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm je Liter)	200

2. *Rotweine*

Rotweine – Diese Weine sind von roter Farbe, mit fruchtigen Aromen und leicht rauchigen Noten. Mit zunehmender Alterung nimmt die Rauchigkeit ab und treten die Reifungsaromen in den Vordergrund. Im Geschmack sind sie frisch mit leicht rauchigen Noten und einem ausgewogenen Verhältnis zwischen Tanninen und Alkohol.

Für die übrigen Analyseparameter gelten die aktuellen gesetzlichen Grenzwerte.

## Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11

Mindestgesamtsäure	46,6 Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm je Liter)	150

### 3. Schaumweine – Weißweine und Rosés

Die weißen Schaumweine sind von hellgelber Farbe. Die Aromen sind fruchtig, mit Zitrus- und mineralischen Noten und milden Rauchnoten. Je nach Lagerzeit können sie Röstaromen annehmen. Am Gaumen sind sie frisch, trocken, mit guter Säure, salzig und mineralisch, mit Körper und einem langen Abgang. Sie haben eine dezente Mousse mit feiner, anhaltender Perlage.

Die Rosé-Schaumweine sind rosa, zwiebelschalen- und grapefruitfarben. In den Aromen überwiegen rote Früchte mit mineralischen Noten. Je nach Lagerzeit können sie Röstaromen annehmen. Am Gaumen sind sie frisch, trocken, mit guter Säure, salzig und mineralisch, mit Körper und einem langen Abgang. Sie haben eine dezente Mousse mit feiner, anhaltender Perlage.

Für die übrigen Analyseparameter gelten die aktuellen gesetzlichen Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	46,6 Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm je Liter)	185

### 4. Schaumweine – rot

Die Farbe der roten Schaumweine reicht von rot bis rubinrot. Die Aromen sind wie folgt: rote Früchte, mit rauchigen und mineralischen Noten. Je nach Lagerzeit können sie Röstaromen annehmen. Am Gaumen sind sie frisch, trocken, mit guter Säure, salzig und mineralisch, mit einem Hauch von Tanninen, mittlerem Körper und einem langen Abgang. Sie haben eine dezente Mousse mit feinen, sich schnell bildenden Kohlensäurebläschen.

Für die übrigen Analyseparameter gelten die aktuellen gesetzlichen Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	46,6 Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm je Liter)	185

5. *Likörwein*

Die Likörweine sind von bernsteinfarbener bis goldbrauner Farbe. Bezüglich des Aromas sind sie fruchtig und können auch Honig-, Karamell-, Röst- und rauchige Noten sowie Gewürzaromen aufweisen, die auf die Reifung im Fass zurückzuführen sind. Am Gaumen sind sie trocken oder halbtrocken, mit guter Säure, salzig, mineralisch, mit Körper, Trockenfruchtnote, rauchig, Honiggeschmack und einem langen Abgang.

Für die übrigen Analyseparameter gelten die aktuellen gesetzlichen Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	16
Mindestgesamtsäure	46,6 Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	30
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm je Liter)	150

5. **Weinbereitungsverfahren**a. *Wesentliche önologische Verfahren*

## 1. Weine, Schaumweine und Likörweine – Weinbauverfahren und Böden

## Anbaumethoden

Auf den Rebflächen, die für die Herstellung von Weinen, Schaumweinen und Likörweinen mit der g. g. A. „Açores“ bestimmt sind, müssen die in der Region üblichen Anbaumethoden angewandt werden.

Die Reben, die für die Herstellung von Weinbauerzeugnissen mit der g. g. A. „Açores“ bestimmt sind, müssen auf Böden mit den folgenden Merkmalen gepflanzt werden oder bereits dort wachsen:

- nichthumose Lithosole und Lithosole auf einem verfestigten Substrat aus Basalt oder ähnlichen Gesteinen;
- flachgründige oder gesättigte, typische braune Andosole;
- Regosole, die auf Basaltgestein, trachytisches Gestein oder pyroklastisches Material zurückgehen, das auf flachem Basaltgestein abgelagert ist;
- Tone oder Molassen.

## 2. Weine – natürlicher Alkoholgehalt (in % vol)

## Einschlägige Einschränkung für die Weinbereitung

Moste, die für die Erzeugung von Weinen mit der g. g. A. „Açores“ bestimmt sind, müssen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 10 % vol aufweisen.

## 3. Schaumweine – natürlicher Alkoholgehalt (in % vol)

## Einschlägige Einschränkung für die Weinbereitung

Moste, die für die Erzeugung von Schaumweinen mit der g. g. A. „Açores“ bestimmt sind, müssen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 9 % vol aufweisen.

## 4. Likörweine – natürlicher Alkoholgehalt (in %vol)

## Einschlägige Einschränkung für die Weinbereitung

Moste, die für die Erzeugung von Likörweinen mit der g. g. A. „Açores“ bestimmt sind, müssen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 10 % vol aufweisen.

5. Schaumweine – Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

Das technische Verfahren für die Herstellung des Weins ist die klassische Flaschengärung.

6. Likörweine – Ausbauzeit

Spezifisches önologisches Verfahren

Likörweine werden mindestens 12 Monate ausgebaut.

7. Likörweine – Erzeugungsverfahren

Die Likörweine der g. g. A. „Açores“ werden aus Traubenmost hergestellt, der die Bedingungen für die Herstellung von Weinen der g. g. A. „Açores“ erfüllt. Ihnen darf neutraler Weingeist oder Weindestillat zugesetzt werden, sofern die in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Kriterien eingehalten werden.

b. *Höchstserträge*

Weine, Schaumweine und Likörweine der g. g. A. „Açores“

75 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das geografische Gebiet, in dem die Weine der g. g. A. „Açores“ erzeugt werden, umfasst die gesamte Inselgruppe der Azoren.

7. **Wichtigste Keltertraubensorte(n)**

Agronómica

Alicante Bouschet

Alvarinho

Aragonez - Tinta Roriz; Tempranillo

Arinto - Pedernã

Arinto dos Açores - Terrantez da Terceira

Bastardo - Graciosa

Bical - Borrado-das-Moscas

Cabernet Franc

Cabernet Sauvignon

Caladoc

Castelão - João-de-Santarém(1); Periquita

Chardonnay

Complexa

Fernão-Pires - Maria-Gomes

Galego Dourado

Generosa

Gewürztraminer

Gouveio

Grenache

Grüner Veltliner  
Loureiro  
Malvarisco  
Malvasia  
Malvasia Fina - Boal; Bual  
Merlot  
Moscatel Galego Branco - Gelber Muskateller  
Moscatel Graúdo - Moscatel de Setúbal  
Petit Verdot  
Pinot Gris - Pinot Grigio  
Pinot Noir  
Riesling  
Rio Grande  
Roupeiro Branco  
Rufete - Tinta Pinheira  
Sauvignon – Sauvignon Blanc  
Seara Nova  
Sercial - Esgana Cão  
Syrah – Shiraz  
Síria – Roupeiro, Códega  
Terrantez do Pico  
Tinta Barroca  
Tinta Negra Mole, Saborinho  
Touriga Franca  
Touriga Nacional  
Trincadeira – Tinta Amarela, Trincadeira Preta  
Tália – Ugni Blanc Trebbiano Toscano  
Verdejo  
Verdelho  
Verdelho Roxo  
Vinhão – Sousão  
Viosinho  
Vital

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

*Weine, Schaumweine und Likörweine der g. g. A. „Açores“*

Angaben zum geografischen Gebiet, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Diese Angaben gelten für Weine, Likörweine und Schaumweine.

Natürliche Einflüsse

Die Inselgruppe der Azoren ist vulkanischen Ursprungs und liegt im Atlantik, 1 600 km westlich der Küste des portugiesischen Festlands.

Sie besteht aus neun Inseln mit einer Fläche zwischen 17 und 749 km<sup>2</sup> und liegt am Schnittpunkt der amerikanischen, der europäischen und der afrikanischen tektonischen Platte.

Auf der Inselgruppe der Azoren herrscht ein gemäßigtes Seeklima mit milden Temperaturen zwischen 16 °C im Winter und 26 °C im Sommer.

Durch den Einfluss des Golfstroms ist auch die Temperatur des Meeres mild und liegt im Durchschnitt zwischen 14 und 22 °C.

Die Sonne scheint im Winter drei bis vier Stunden pro Tag und im Sommer etwa sieben bis acht Stunden pro Tag.

Es regnet das ganze Jahr über in unterschiedlichem Maße, wobei die Niederschläge im Allgemeinen zwischen Oktober und März stärker und konstanter sind. In jedem dieser Monate fallen durchschnittlich mehr als 100 mm Niederschlag, und es gibt etwa 20 Regentage pro Monat. Die Niederschläge auf den Azoren sind in der Regel Schauer, die gelegentlich heftig ausfallen können. Die relative Luftfeuchtigkeit (Jahresdurchschnitt) beträgt etwa 75 %.

Als Folge des Aufeinandertreffens von Luftmassen ist der Wind ein wesentliches Merkmal des Klimas auf der gesamten Inselgruppe der Azoren. Der Grund dafür sind die Feuchtigkeit und der Salzgehalt des Winds, die in gewissem Maße auf das Terrain und Relief der einzelnen Inseln zurückzuführen sind.

Aufgrund ihres vulkanischen und relativ jungen geologischen Ursprungs sind die Böden flach und reich an groben Elementen (Kieselsteinen); sie sind hauptsächlich auf basaltischem, trachytischem und andesitischem Gestein entstanden.

#### Menschliche Einflüsse

Der Weinbau auf der Inselgruppe der Azoren geht auf die Zeit der Besiedlung Mitte des 15. Jahrhunderts zurück. Es wird angenommen, dass Franziskanermönche die Reben einführten. Bei ihrer Ankunft stellten die Mönche Ähnlichkeiten zwischen den Boden- und Klimaverhältnissen auf Sizilien und einigen Inseln des Archipels fest. Daher pflanzten sie Sorten aus Italien, insbesondere Verdelho, der rasch Verbreitung fand.

In den Gebieten, die den Atlantikwinden am stärksten ausgesetzt waren, mussten von Anfang an Vorkehrungen getroffen werden, um den Anbau von Reben zu ermöglichen. Dies prägte die Landschaft und führte zum Bau von „Currais“ oder „Curraletas“ (von Steinwällen eingefasste Flächen). Diese Wälle erfüllten zwei Zwecke: Beseitigung von Steinen aus den Böden und Schutz vor dem Wind.

Diese vom Menschen geprägte Kulturlandschaft, die aus der Notwendigkeit heraus entstand, die Weinberge vor den atlantischen Winden zu schützen, hat von der UNESCO den Status als Weltkulturerbe erhalten.

Spezifische Merkmale der Erzeugnisse, die im Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet stehen:

Weine, Likörweine und Schaumweine

Die Weine, Schaumweine und Likörweine g. g. A. „Açores“ sind Erzeugnisse, die einzigartige und unverwechselbare Eigenschaften aufweisen, insbesondere Frische, Salzigkeit, Mineralität, einen guten Säuregehalt und fruchtige Aromen.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Weine, Likörweine und Schaumweine

Die spezifischen Bedingungen des geografischen Gebiets sind ausschlaggebend für die charakteristischen Merkmale der Weinbauerzeugnisse der g. g. A. „Açores“.

Die hohen Niederschlagsmengen und die hohe Luftfeuchtigkeit begünstigen eine langsame Reifung der Trauben und tragen so zu der Säure und der ausgeprägten Frische der Weine, Schaumweine und Likörweine der g. g. A. „Açores“ bei.

Der Grobboden erhöht die Wärmereflexion, was die Reifung der Trauben und die Entfaltung der aromatischen Verbindungen der Rebsorten fördert, wodurch Weine, Schaumweine und Likörweine mit charakteristischen Aromen entstehen.

Die vulkanischen Böden verleihen in Verbindung mit dem durch die Insellage bedingten starken Einfluss des Atlantiks den Weinbauerzeugnissen der g. g. A. „Açores“ ihre charakteristische Mineralität und ihre Salzigkeit.

Der menschliche Einfluss drückt sich, in Wahrung einer jahrhundertealten Tradition, in der Gestaltung der Parzellen („Currais“ und Curraletas“) aus. Diese Anlagen sind zum Schutz der Reben vor den atlantischen Winden und zur Schaffung optimaler Wachstumsbedingungen für die Reben unerlässlich. Dies ist für die Reifung der Trauben von großer Bedeutung und sorgt für die Ausgewogenheit der Aromen in den erzeugten Weinen, Schaumweinen und Likörweinen.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen**

Weine, Schaumweine und Likörweine der g. g. A. „Açores“

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Prüfung der Kennzeichnung vor dem Inverkehrbringen.

Das Erkennungsmerkmal ist zwingend vorgeschriebener Bestandteil der Kennzeichnung.

**Link zur Produktspezifikation**

<https://www.ivv.gov.pt/np4/8616.html>

---

**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 200/09)

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

EINZIGES DOKUMENT

**„Lajta sajt“**

**EU-Nr.: PGI-HU-02844 — 23.5.2022**

**g. U. ( ) g. g. A. (x)**

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

„Lajta sajt“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Ungarn

**3. Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses oder Lebensmittels**

**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.3: Käse

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

„Lajta sajt“ ist ein vollfetter, gesalzener, eher weich texturierter poriger Käse aus Kuhmilch, für dessen Oberflächenreifung über zwei Wochen eine Rindenflora mit *Brevibacterium linens* eingesetzt wird. Die wichtigste Reifungsmikroflora reproduziert sich im geografischen Gebiet gemäß Punkt 4 auf natürliche Weise.

Physikalische und chemische Eigenschaften von „Lajta sajt“

Merkmal Menge in % (g/100 g)

Trockenmassegehalt (mindestens) 50,0

Fettgehalt in der Trockenmasse 50,0 ± 2,5

Gehalt an Natriumchlorid 1,5 ± 0,5

Organoleptische Eigenschaften von „Lajta sajt“

Aussehen: Länglicher Block (19–21 cm lang; 7–9 cm breit; 5,5–7 cm hoch), Gewicht 1–1,2 kg. Die Unter- und die Oberseite sind flach und die Ränder sind leicht gewölbt. Die dünne, flexible Rinde ist porig und einheitlich rötlich bis gelb.

Textur: Der Käseteig ist einheitlich gelblich bis rötlich gefärbt, mit Rissen, die dicht und gleichmäßig auf der Schnittfläche verteilt sind. Er ist leicht zu schneiden, eher weich und zerbröckelt leicht im Mund.

Geruch: Er besitzt ein unverwechselbares Aroma und ist leicht würzig, leicht milchig und frei von Fremdgeruch.

Geschmack: leicht säuerlich, leicht würzig, aromatisch, angenehm salzig und frei von jeglichem Fremdgeschmack.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

Es gibt keine territorialen Beschränkungen bezüglich Futtermitteln.

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

Die folgenden Erzeugungsschritte des Käses erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet:

- Vorbereitung und enzymatische Gerinnung der Milch.
- Schneiden und Bearbeiten des Käsebruchs.
- Formgebung und Pressung des Käses.
- Salzen des Käses.
- Reifen des Käses.
- Abwischen und Trocknen des Käses.

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 Verpackung muss die Angabe „zsíros, belseő érlelésű, rúzsflórás, félkemény sajtkülönlegesség“ [vollfette, mit roten Fermenten innen gereifte, halbweiche Käsespezialität] tragen.

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

Komitat Győr-Moson-Sopron

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang zwischen „Lajta sajt“ und dem geografischen Gebiet basiert auf der Qualität und dem Ansehen.

„Lajta sajt“ besitzt einen charakteristischen aromatischen Geruch und Geschmack, der auf die besondere Reifungsflora zurückzuführen ist. Der leicht weiche Käse hat eine rötlich-gelbe Farbe und zerbröckelt im Mund, und die Schnittfläche ist porös.

Die relativ kurze Reifezeit verleiht dem Käse seinen leicht säuerlichen, angenehm aromatischen und unverwechselbaren Geschmack. Der Charakter des Käses ist vor allem auf die intensive Proteolyse zurückzuführen, der er seine mürbe, leicht weiche Textur und leichte Verdaulichkeit verdankt. Die Textur des gereiften Käses liegt zwischen einem Weich- und einem Halbweichkäse.

Das Komitat Győr-Moson-Sopron ist die traditionelle Milcherzeugungsregion im Nordwesten Ungarns. „Lajta sajt“ ist nach dem Fluss Lajta benannt, der bei Mosonmagyaróvár im Komitat Győr-Moson-Sopron in die Moson-Donau mündet.

In dieser Region kam es in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts zu einem glücklichen Zusammentreffen von hochwertiger Milchproduktion und einer hervorragenden Wissensbasis in Gestalt der Landwirtschaftsakademie in Mosonmagyaróvár, des Ungarischen Forschungsinstituts für Milchwirtschaft, des Bildungszentrums in Csermajor und der Molkereien in Mosonmagyaróvár, Csermajor und Levél. Aus dieser Wissensbasis entstand in den 1930er-Jahren die einzigartige Produktionsmethode „Lajta sajt“, und dieses spezifische Know-how wurde in den 1950er-Jahren in die Molkereitechnik integriert.

Für die Qualität von „Lajta sajt“ ist die Reifung des Käses in dem geografischen Gebiet eine entscheidende Phase des Produktionsverfahrens. Die hohe relative Luftfeuchtigkeit von über 90 % führt dazu, dass die wichtigste Reifungsflora (*Brevibacterium linens*), die im Wesentlichen aus den am Käse anliegenden Kiefernholzplatten stammt, an Tag 4–5 des Reifeprozesses auf der Käsoberfläche auftritt und eine hellgelbe Beschichtung bildet. Die hohe Luftfeuchtigkeit und die Reifung auf Brettern ausschließlich aus Kiefernholz stellen sicher, dass der spezifische Bakterienstamm erhalten bleibt und sich die „Rotkultur“ auf dem frischen Käse entwickelt. Auf diese Weise entsteht eine enge Verbindung zwischen der Qualität des Erzeugnisses und dem Erzeugungsort.

Für den Reifeprozess von „Lajta sajít“ ist besonderes Know-how erforderlich. Die Käselaike werden alle 3–4 Tage gewendet und mit Salzlake gewaschen, um das Bakterienwachstum zu fördern. Sie müssen sehr sorgfältig von Hand gewendet und gewaschen werden und dürfen nicht abgewischt werden.

Die Reifezeit von „Lajta sajít“ beträgt zwei Wochen, bis die Rotkultur die Oberfläche vollständig bedeckt. Die intensive Reifung beginnt an der Oberfläche und setzt sich in Richtung Käsemitte fort, bis die Reifung von „Lajta sajít“ abgeschlossen ist. Ein weiteres Merkmal der Reifung ist auch der schnelle Anstieg des pH-Werts der Rinde, der durch den Abbau von Laktat (zu Kohlendioxid und Wasser) durch bestimmte Hefen (z. B. *Oospora lactis*) verursacht wird, die auf natürliche Weise auf der Oberfläche gedeihen. Die Reifung von „Lajta sajít“ zeichnet sich durch den schnellen Abbau der meisten Proteine aus, was bedeutet, dass 50–60 % in Peptide umgewandelt werden, teilweise in Form von Aminosäuren, bis Woche 2 des Reifeprozesses. Nach drei Wochen Reifung sind Ammoniakgeschmack und -geruch wahrnehmbar und wird die Textur immer weicher, sodass der Käse ab der dritten Woche bei einer Temperatur zwischen 2 °C und 8 °C gelagert werden muss, um genießbar zu sein und seine charakteristischen Eigenschaften zu behalten.

Das Ansehen von „Lajta sajít“ basiert auf seinem Geschmack, seinem Aromareichtum, seinem Geruch, seiner äußerst angenehmen bröckeligen Textur und seiner einzigartig gleichförmigen Qualität. Er war und ist vor allem bei Käse-Gourmets beliebt und zählt dank der intensiven Proteolyse zu den bekömmlichsten Käsesorten.

In einem thematischen Blog über Käse wird „Lajta sajít“ als berühmter und zu Recht beliebter ungarischer Käse bezeichnet, der zu den mit Rotkulturen reifenden Käsesorten gehört, und wie folgt beschrieben: „Die Rinde ist dünn, elastisch und von dunkelgelb-roter Farbe. Das Innere des Käses ist dicht, mit kleinen Löchern, und hat einen unverwechselbaren, aromatischen und angenehm würzigen Geschmack. Er lässt sich leicht in Scheiben schneiden und raspeln und eignet sich daher perfekt für Sandwiches und Toast, und er kann auch zu Nudeln gegessen werden. Ich würde ihn für jedes Gericht empfehlen, für das man Käse braucht.“ Quelle: [https://sajtologia.blog.hu/2015/09/09/ha\\_lajta\\_van\\_rajta](https://sajtologia.blog.hu/2015/09/09/ha_lajta_van_rajta)

„Lajta sajít“ hat bei nationalen und internationalen Käsewettbewerben häufig Anerkennung gefunden und wurde mit Preisen ausgezeichnet:

- ein Goldzertifikat beim nationalen ungarischen Käsewettbewerb 2011 in Csermajor,
- beim Nationalen Käsewettbewerb, der im Rahmen des 22. Budavárer Weinfestes 2013 veranstaltet wurde, belegte er unter den traditionellen nationalen Käsesorten aus 15 Ländern den ersten Platz,
- die Goldmedaille bei der Nationalen Käserallye 2018,
- den zweiten Platz beim Mikulov Cheese Festival 2019 in Tschechien,
- als Gast der Käsausstellung „Caseus Veneti“ im Jahr 2021 fand er großen Beifall. Die Ausstellung steht kleinen Käseherstellern offen, die einzigartige Produkte mit lokalen Merkmalen herstellen. Quelle: <https://www.padovaoggi.it/foto/eventi/caseus-veneti-piazzola-25-26-settembre-2021.html>

### Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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

---

## BERICHTIGUNGEN

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

*(Amtsblatt der Europäischen Union C 166 vom 11. Mai 2023)*

(2023/C 200/10)

Seite 8, Zeile „Frist für die Einreichung von Zulassungsanträgen bzw. für die Angebotsabgabe“:

Anstatt: „10. Juli 2023 (12.00 Uhr Ortszeit Paris)“

muss es heißen: „13. Juli 2023 (12.00 Uhr Ortszeit Paris)“.

---



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



Amt für Veröffentlichungen  
der Europäischen Union  
L-2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

DE