Amtsblatt der Europäischen Union

C 253

Ausgabe in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

66. Jahrgang

18. Juli 2023

Inhalt

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2023/C 253/01 Euro-Wechselkurs — 17. Juli 2023 1

Europäischer Datenschutzbeauftragter

2023/C 253/02 Zusammenfassung der Stellungnahme des Europäischen Datenschutzbeauftragten zu der Empfehlung für einen Beschluss des Rates über die Ermächtigung zur Aufnahme von Verhandlungen über Disziplinen im digitalen Handel mit der Republik Korea und mit Singapur *(Der vollständige Text dieser Stellungnahme ist in englischer, französischer und deutscher Sprache auf der Internetpräsenz des EDSB unter https://edps.europa.eu erhältlich.)* 2

2023/C 253/03 Zusammenfassung der Stellungnahme des Europäischen Datenschutzbeauftragten zur Unterzeichnung, zum Abschluss und zur vorläufigen Anwendung des partnerschaftlichen Abkommens über nachhaltige Fischerei zwischen der Europäischen Union und der Republik Madagaskar und des dazugehörigen Durchführungsprotokolls (2023-2027) *(Der vollständige Text dieser Stellungnahme ist in englischer, französischer und deutscher Sprache auf der Internetpräsenz des EDSB unter https://edps.europa.eu erhältlich.)* 4

2023/C 253/04 Zusammenfassung der Stellungnahme des Europäischen Datenschutzbeauftragten zu dem Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über die Übertragung von Strafverfahren *(Der vollständige Text dieser Stellungnahme ist in englischer, französischer und deutscher Sprache auf der Internetpräsenz des EDSB unter https://edps.europa.eu erhältlich.)* 6

2023/C 253/05 Zusammenfassung der Stellungnahme des Europäischen Datenschutzbeauftragten zum Vorschlag für eine Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Richtlinien 2009/102/EG und (EU) 2017/1132 zur Ausweitung und Optimierung des Einsatzes digitaler Werkzeuge und Verfahren im Gesellschaftsrecht *(Der vollständige Text dieser Stellungnahme ist in englischer, französischer und deutscher Sprache auf der Internetpräsenz des EDSB unter https://edps.europa.eu erhältlich.)* 8

DE

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2023/C 253/06 Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft — Ausschreibung für die Durchführung von Linienflugdiensten aufgrund gemeinwirtschaftlicher Verpflichtungen ([1]) 10

V *Bekanntmachungen*

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2023/C 253/07 Veröffentlichung eines Antrags auf eine Unionsänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates 11

2023/C 253/08 Veröffentlichung des infolge der Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einzigen Dokuments 25

2023/C 253/09 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 27

2023/C 253/10 Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission 32

([1]) Text von Bedeutung für den EWR.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs [1]

17. Juli 2023

(2023/C 253/01)

1 Euro =

	Währung	Kurs		Währung	Kurs
USD	US-Dollar	1,1230	CAD	Kanadischer Dollar	1,4845
JPY	Japanischer Yen	155,38	HKD	Hongkong-Dollar	8,7750
DKK	Dänische Krone	7,4504	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7727
GBP	Pfund Sterling	0,85873	SGD	Singapur-Dollar	1,4839
SEK	Schwedische Krone	11,4873	KRW	Südkoreanischer Won	1 421,92
CHF	Schweizer Franken	0,9652	ZAR	Südafrikanischer Rand	20,2582
ISK	Isländische Krone	146,90	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,0457
NOK	Norwegische Krone	11,2420	IDR	Indonesische Rupiah	16 842,79
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	5,0990
CZK	Tschechische Krone	23,757	PHP	Philippinischer Peso	61,125
HUF	Ungarischer Forint	373,03	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,4508	THB	Thailändischer Baht	38,856
RON	Rumänischer Leu	4,9414	BRL	Brasilianischer Real	5,3960
TRY	Türkische Lira	29,5517	MXN	Mexikanischer Peso	18,8477
AUD	Australischer Dollar	1,6487	INR	Indische Rupie	92,1073

[1] *Quelle*: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

EUROPÄISCHER DATENSCHUTZBEAUFTRAGTER

Zusammenfassung der Stellungnahme des Europäischen Datenschutzbeauftragten zu der Empfehlung für einen Beschluss des Rates über die Ermächtigung zur Aufnahme von Verhandlungen über Disziplinen im digitalen Handel mit der Republik Korea und mit Singapur

(2023/C 253/02)

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

Am 14. April 2023 legte die Europäische Kommission eine Empfehlung für einen Beschluss des Rates über die Ermächtigung zur Aufnahme von Verhandlungen über Disziplinen im digitalen Handel mit der Republik Korea und mit Singapur vor.

Ziel dieser Empfehlung ist es, die Kommission zu ermächtigen, Verhandlungen mit der Republik Korea und mit Singapur über die Festlegung verbindlicher Vorschriften für den Handel mit Waren und Dienstleistungen auf elektronischem Wege aufzunehmen. Diese Verhandlungen können sich auf grenzüberschreitenden vertrauensvollen Datenverkehr, Datenlokalisierungsanforderungen und den Schutz personenbezogener Daten erstrecken.

Der EDSB erinnert daran, dass der Schutz personenbezogener Daten in der Union ein Grundrecht darstellt und daher nicht Gegenstand von Verhandlungen im Rahmen von EU-Handelsabkommen sein kann. Gespräche über Datenschutz und Handelsverhandlungen mit Drittländern können einander ergänzen, müssen jedoch getrennt geführt werden. Der Austausch personenbezogener Daten zwischen der EU und Drittländern sollte über die im EU-Datenschutzrecht vorgesehenen Mechanismen ermöglicht werden. Der EDSB erinnert daran, dass die Kommission im Jahr 2018 horizontale Bestimmungen für grenzüberschreitende Datenströme und den Schutz personenbezogener Daten in Handelsverhandlungen gebilligt hat. Der EDSB ist der Ansicht, dass diese Bestimmungen zu einem ausgewogenen Kompromiss zwischen öffentlichen und privaten Interessen führen, da sie es der EU ermöglichen, gegen protektionistische Praktiken in Drittländern in Bezug auf digitalen Handel vorzugehen und gleichzeitig sicherzustellen, dass Handelsabkommen nicht dazu genutzt werden können, das durch die Charta der Grundrechte der EU und die EU-Rechtsvorschriften zum Schutz personenbezogener Daten garantierte hohe Schutzniveau infrage zu stellen. Der EDSB geht aufgrund der Empfehlung davon aus, dass Verhandlungen über Datenströme und Datenschutz aufgenommen werden sollten, um sich auf Bestimmungen zu einigen, die mit diesen horizontalen Bestimmungen im Einklang stehen. Aus Gründen der Klarheit empfiehlt der EDSB, ausdrücklich auf diese horizontalen Bestimmungen zu verweisen.

Darüber hinaus stellt der EDSB insbesondere in Bezug auf die Republik Korea fest, dass für dieses Land bereits 2021 von der Kommission ein Angemessenheitsbeschluss angenommen wurde. Dies bedeutet, dass personenbezogene Daten von einem für die Datenverarbeitung Verantwortlichen oder einem Auftragsverarbeiter im Europäischen Wirtschaftsraum (EWR) an Organisationen in der Republik Korea, die unter den Angemessenheitsbeschluss fallen, übermittelt werden können, ohne dass weitere Genehmigungen eingeholt werden müssen. Daher empfiehlt der EDSB, näher zu erläutern, warum im Falle der Republik Korea trotz des Angemessenheitsbeschlusses weitere Verhandlungen über grenzüberschreitenden Datenströme und den Datenschutz für notwendig erachtet werden.

Nach Auffassung des EDSB ermöglichen es die Verhandlungsrichtlinien und die horizontalen Bestimmungen, in hinreichend begründeten Fällen Maßnahmen zu ergreifen, die für die Datenverarbeitung Verantwortliche oder Auftragsverarbeiter zur Speicherung personenbezogener Daten in der EU/im EWR verpflichten. Der EDSB verweist auf die Empfehlung, die er kürzlich gemeinsam mit dem Europäischen Datenschutzausschuss, EDSA, unterbreitet hat und nach der für die Datenverarbeitung Verantwortliche und Auftragsverarbeiter mit Sitz in der EU/im EWR, die im Rahmen des Vorschlags der Kommission für eine Verordnung zum Europäischen Raum für Gesundheitsdaten personenbezogene elektronische Gesundheitsdaten verarbeiten, dazu verpflichtet werden sollten, diese Daten in der EU/im EWR zu speichern, unbeschadet der Möglichkeit zur Übermittlung personenbezogener elektronischer Gesundheitsdaten unter Einhaltung der Bestimmungen des Kapitels V der DSGVO. Zur Klarstellung empfiehlt der EDSB, in den Verhandlungsrichtlinien eindeutig festzuschreiben, dass die ausgehandelten Bestimmungen die EU oder die Mitgliedstaaten nicht daran hindern können sollten, in hinreichend begründeten Fällen Maßnahmen zu ergreifen, die für die Datenverarbeitung Verantwortliche oder Auftragsverarbeiter zur Speicherung personenbezogener Daten in der EU/im EWR verpflichten.

1. EINLEITUNG

1. Am 14. April 2023 veröffentlichte die Europäische Kommission (im Folgenden „Kommission“) eine Empfehlung für einen Beschluss des Rates über die Ermächtigung zur Aufnahme von Verhandlungen über Disziplinen im digitalen Handel mit der Republik Korea und mit Singapur ([1]) (im Folgenden „Empfehlung“). In einem Anhang zur Empfehlung werden die Richtlinien für die Verhandlungen über Disziplinen im digitalen Handel mit der Republik Korea und mit Singapur sowie der vorgeschlagene Inhalt der Vorschriften und Verpflichtungen (im Folgenden „Anhang“) im Einzelnen aufgeführt.

2. Die Europäische Union (im Folgenden „EU“) hat seit 2011 ein Freihandelsabkommen mit der Republik Korea und seit 2019 ein Freihandelsabkommen mit Singapur. Diese Freihandelsabkommen sehen wesentliche Verpflichtungen für den Handel mit Waren und Dienstleistungen zwischen den Parteien vor, sie enthalten jedoch keine umfassenden Vorschriften für den digitalen Handel ([2]).

3. Die EU und die Republik Korea schlossen am 28. November 2022 eine digitale Partnerschaft und einigten sich in diesem Zusammenhang am 30. November 2022 auf nicht bindende Grundsätze für den digitalen Handel. Die EU und Singapur schlossen am 1. Februar 2023 eine digitale Partnerschaft und vereinbarten am 31. Januar 2023 nicht bindende Grundsätze für den digitalen Handel ([3]).

4. Ziel der Empfehlung ist es, die Kommission zu ermächtigen, gemäß Artikel 218 Absätze 3 und 4 AEUV Verhandlungen mit der Republik Korea und mit Singapur über die Festlegung verbindlicher Vorschriften für den Handel mit Waren und Dienstleistungen auf elektronischem Wege aufzunehmen.

5. Mit der vorliegenden Stellungnahme des EDSB wird das Konsultationsersuchen der Europäischen Kommission vom 14. April 2023 gemäß Artikel 42 Absatz 1 der EU-DSVO ([4]) beantwortet.

5. SCHLUSSFOGERUNGEN

18. Vor diesem Hintergrund empfiehlt der EDSB,

(1) ausdrücklich darauf hinzuweisen, dass die Verhandlungen über Datenströme und Datenschutz aufgenommen werden sollten, um Bestimmungen zu vereinbaren, die mit den von der Kommission 2018 gebilligten horizontalen Bestimmungen für die grenzüberschreitenden Datenströme und den Schutz personenbezogener Daten in Handelsverhandlungen im Einklang stehen;

(2) in einem Erwägungsgrund zu erläutern, warum trotz des der Republik Korea gewährten Angemessenheitsbeschlusses weitere Verhandlungen mit diesem Land über die grenzüberschreitenden Datenströme und den Datenschutz für notwendig erachtet werden;

(3) in den Verhandlungsrichtlinien im Anhang der Empfehlung klarzustellen, dass die ausgehandelten Bestimmungen die EU oder die Mitgliedstaaten nicht daran hindern können sollten, in hinreichend begründeten Fällen Maßnahmen zu ergreifen, die für die Datenverarbeitung Verantwortliche oder Auftragsverarbeiter zur Speicherung personenbezogener Daten in der EU/im EWR verpflichten;

(4) einen Verweis auf die Konsultation des EDSB in einen Erwägungsgrund des Vorschlags aufzunehmen.

Brüssel, den 15. Mai 2023.

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

([1]) COM(2023) 230 final, https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1681472401391&uri=COM%3A2023%3A230%3AFIN

([2]) Erwägungsgrund 1 des Vorschlags.

([3]) Erwägungsgrund 2 des Vorschlags.

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

Zusammenfassung der Stellungnahme des Europäischen Datenschutzbeauftragten zur Unterzeichnung, zum Abschluss und zur vorläufigen Anwendung des partnerschaftlichen Abkommens über nachhaltige Fischerei zwischen der Europäischen Union und der Republik Madagaskar und des dazugehörigen Durchführungsprotokolls (2023-2027)

(2023/C 253/03)

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

Der EDSB wird zu den Vorschlägen der Kommission zur Unterzeichnung, zum Abschluss und zur vorläufigen Anwendung eines neuen partnerschaftlichen Abkommens für nachhaltige Fischerei zwischen der Europäischen Union und der Republik Madagaskar und des dazugehörigen Durchführungsprotokolls konsultiert, dessen Hauptziel es ist, eine Partnerschaft und einen rechtlichen, ökologischen, wirtschaftlichen und sozialen Regelungsrahmen für Fischereitätigkeiten aufzubauen.

Der EDSB begrüßt die Aufnahme einer spezifischen Bestimmung zum Datenschutz in Artikel 16 des Protokolls sowie die Aufnahme von Anlage 2 zum Anhang des Protokolls, worin die Bedingungen und Garantien für die Verarbeitung personenbezogener Daten sinnvoll dargelegt werden. Für die Zwecke der Datenübermittlung empfiehlt der EDSB jedoch, auf den Gemeinsamen Ausschuss zurückzugreifen, der sich aus Vertretern der Unionsbehörden und des für Fischerei zuständigen madagassischen Ministeriums zusammensetzt, um diese angemessenen Garantien, durchsetzbaren Rechte betroffener Personen und wirksame Rechtsbehelfe genauer festzulegen. Dazu empfiehlt der EDSB der Kommission, die Leitlinien 2/2020 zu Artikel 46 Absatz 2 Buchstabe a und Absatz 3 Buchstabe b der Verordnung (EU) 2016/679 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) für die Übermittlung personenbezogener Daten zwischen Behörden und öffentlichen Stellen im EWR und Behörden und öffentlichen Stellen außerhalb des EWR angemessen zu berücksichtigen.

1. EINLEITUNG

1. Am 28. April 2023 veröffentlichte die Europäische Kommission („Kommission“):

   — einen Vorschlag für einen Beschluss des Rates über die Unterzeichnung im Namen der Union und die vorläufige Anwendung des partnerschaftlichen Abkommens über nachhaltige Fischerei zwischen der Europäischen Union und der Republik Madagaskar und des dazugehörigen Durchführungsprotokolls (2023-2027) (im Folgenden „Unterzeichnungsvorschlag“) ([2]) und

   — einen Vorschlag für einen Beschluss des Rates über den Abschluss im Namen der Union und die vorläufige Anwendung eines partnerschaftlichen Abkommens über nachhaltige Fischerei zwischen der Europäischen Union und der Islamischen Republik Mauretanien und des dazugehörigen Durchführungsprotokolls (im Folgenden „Abschlussvorschlag“) ([3]).

2. Ziel des Unterzeichnungsvorschlags ist es, (i) die Unterzeichnung im Namen der Union des partnerschaftlichen Abkommens über nachhaltige Fischerei zwischen der Europäischen Union und der Republik Madagaskar (im Folgenden „Partnerschaftsabkommen“) und des Durchführungsprotokolls zum partnerschaftlichen Abkommen (2023-2027) (im Folgenden „Protokoll“) zu genehmigen ([4]) und (ii) die vorläufige Anwendung des partnerschaftlichen Abkommens und des Protokolls vorzusehen ([5]).

3. Ziel des Abschlussvorschlags ist die Genehmigung des Partnerschaftsabkommens und des Protokolls ([6]).

4. Ziel des Partnerschaftsabkommens ist es, eine Partnerschaft und einen Rahmen für die rechtliche, ökologische, wirtschaftliche und soziale Governance im Bereich der Fischerei zu schaffen ([7]).

([1]) Verordnung (EU) 2016/679 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. April 2016 zum Schutz natürlicher Personen bei der Verarbeitung personenbezogener Daten, zum freien Datenverkehr und zur Aufhebung der Richtlinie 95/46/EG (Datenschutz-Grundverordnung) (ABl. L 119 vom 4.5.2016, S. 1.)
([2]) COM(2023) 218 final.
([3]) COM(2023) 219 final.
([4]) Artikel 1 des Unterzeichnungsvorschlags.
([5]) Artikel 3 und 4 des Unterzeichnungsvorschlags.
([6]) Artikel 1 des Abschlussvorschlags.
([7]) Artikel 2 des Partnerschaftsabkommens.

5. Ziel des Protokolls ist es, die Bestimmungen des Partnerschaftsabkommens umzusetzen, indem insbesondere die Bedingungen für den Zugang von Unionsschiffen zur Fischereizone Madagaskars und die im Partnerschaftsabkommen vorgesehene Zusammenarbeit festgelegt werden ([8]).

6. Mit der vorliegenden Stellungnahme des EDSB wird das Konsultationsersuchen der Europäischen Kommission vom 28. April 2023 gemäß Artikel 42 Absatz 1 der EU-DSVO beantwortet. Der EDSB begrüßt den Verweis auf diese Konsultation in Erwägungsgrund 9 des Unterzeichnungsvorschlags und Erwägungsgrund 8 des Abschlussvorschlags. In diesem Zusammenhang stellt der EDSB erfreut fest, dass er bereits vorab informell gemäß Erwägungsgrund 60 EU-DSVO konsultiert wurde.

3. **SCHLUSSFOGERUNGEN**

7. Vor diesem Hintergrund empfiehlt der EDSB:

   (1) von dem Gemeinsamen Ausschuss Gebrauch zu machen, um die in Anlage 2 des Anhangs des Protokolls aufgeführten angemessenen Garantien, durchsetzbaren Rechte der betroffenen Person und wirksamen Rechtsbehelfe genauer festzulegen. Dazu empfiehlt der EDSB der Kommission, die Leitlinien 2/2020 zu Artikel 46 Absatz 2 Buchstabe a und Absatz 3 Buchstabe b der Verordnung (EU) 2016/679 für die Übermittlung personenbezogener Daten zwischen Behörden und öffentlichen Stellen im EWR und Behörden und öffentlichen Stellen außerhalb des EWR angemessen zu berücksichtigen.

Brüssel, 1. Juni 2023

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

([8]) Artikel 2 des Protokolls.

Zusammenfassung der Stellungnahme des Europäischen Datenschutzbeauftragten zu dem Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über die Übertragung von Strafverfahren

(2023/C 253/04)

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

Am 5. April 2023 legte die Kommission einen Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über die Übertragung von Strafverfahren vor.

Der EDSB unterstützt das Ziel der Kommission uneingeschränkt, gemeinsame Vorschriften für die Übertragung von Strafverfahren zwischen den Mitgliedstaaten festzulegen, um die grenzüberschreitende Kriminalität wirksam zu bekämpfen und sicherzustellen, dass der am besten platzierte Mitgliedstaat eine Straftat untersucht oder verfolgt.

Er begrüßt zudem die Klarstellung im Vorschlag, dass die künftige Verordnung die Rechtsgrundlage für den Austausch personenbezogener Daten zwischen den Mitgliedstaaten für die Übertragung von Strafverfahren im Einklang mit Artikel 8 und Artikel 10 Buchstabe a der Richtlinie (EU) 2016/680 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) bilden würde.

Der EDSB fordert den Gesetzgeber dennoch auf, die Aufgaben und Zuständigkeiten der Zentralbehörden gemäß diesem Vorschlag sowie die Verweise auf den Datenschutzrechtsrahmen klarzustellen.

1. EINLEITUNG

1. Am 5. April 2023 veröffentlichte die Europäische Kommission einen Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über die Übertragung von Strafverfahren ([2]) (im Folgenden „der Vorschlag“).

2. Ziel des Vorschlags ist die Annahme eines neuen Instruments für die Übertragung von Strafverfahren zwischen den Mitgliedstaaten anzunehmen, um: 1) die effiziente und ordnungsgemäße Rechtspflege in der EU zu verbessern, 2) die Wahrung der Grundrechte bei der Übertragung von Strafverfahren zu verbessern, 3) die Effizienz und Rechtssicherheit bei der Übertragung von Strafverfahren zu verbessern, 4) die Übertragung von Strafverfahren zu ermöglichen, wenn sie im Interesse der Justiz liegt aber derzeit zwischen den Mitgliedstaaten nicht möglich ist, und der Straflosigkeit entgegenzuwirken ([3]).

3. Diese Initiative wurde in das Arbeitsprogramm der Kommission für 2022 aufgenommen ([4]) und ist Teil der EU-Strategie 2021-2025 zur Bekämpfung der organisierten Kriminalität ([5]).

4. Mit der vorliegenden Stellungnahme des EDSB wird das Konsultationsersuchen der Europäischen Kommission vom 5. April 2023 gemäß Artikel 42 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2018/1725 (EU-DSVO) ([6]) beantwortet. Der EDSB begrüßt, dass in Erwägungsgrund 62 des Vorschlags auf diese Konsultation verwiesen wird. In diesem Zusammenhang stellt der EDSB erfreut fest, dass er bereits vorab informell gemäß Erwägungsgrund 60 EU-DSVO konsultiert wurde.

([1]) Richtlinie (EU) 2016/680 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. April 2016 zum Schutz natürlicher Personen bei der Verarbeitung personenbezogener Daten durch zuständige Behörden zum Zwecke der Verhütung, Ermittlung, Aufdeckung oder Verfolgung von Straftaten Straftaten oder die Vollstreckung strafrechtlicher Sanktionen sowie zum freien Datenverkehr und zur Aufhebung des Rahmenbeschlusses 2008/977/JI des Rates (ABl. L 119 vom 4.5.2016, S. 89).

([2]) COM(2023) 185 final.

([3]) Siehe Seite 3 der Begründung.

([4]) https://commission.europa.eu/system/files/2023-01/cwp2022_en.pdf.

([5]) Mitteilung der Kommission über eine EU-Strategie zur Bekämpfung der organisierten Kriminalität 2021–2025, COM(2021) 170 final.

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

5. **SCHLUSSFOGERUNGEN**

13. Vor diesem Hintergrund empfiehlt der EDSB:

(1) *die Aufgaben und Zuständigkeiten der Zentralbehörden in Erwägungsgrund 58 und Artikel 22 Absatz 2 des Vorschlags klarzustellen,*

(2) *die Erwägungsgründe 55 und 58 in Bezug auf Verweise auf den Datenschutzrechtsrahmen klarzustellen und anzugleichen.*

Brüssel, den 22. Mai 2023.

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

Zusammenfassung der Stellungnahme des Europäischen Datenschutzbeauftragten zum Vorschlag für eine Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Richtlinien 2009/102/EG und (EU) 2017/1132 zur Ausweitung und Optimierung des Einsatzes digitaler Werkzeuge und Verfahren im Gesellschaftsrecht

(2023/C 253/05)

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

Am 29. März 2023 legte die Europäische Kommission den Vorschlag für eine Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Richtlinien 2009/102/EG und (EU) 2017/1132 zur Ausweitung und Optimierung des Einsatzes digitaler Werkzeuge und Verfahren im Gesellschaftsrecht (der „Vorschlag“) vor.

Der EDSB nimmt das allgemeine Ziel des Vorschlags zur Kenntnis, das darin besteht, die Transparenz und das Vertrauen in das Unternehmensumfeld für Gesellschaften, Verbraucher und andere privatrechtliche Interessenträger sowie öffentliche Behörden zu erhöhen. Nach ständiger Rechtsprechung des Gerichtshofs der Europäischen Union greifen Vorschriften, die die Veröffentlichung personenbezogener Daten vorsehen, in die Rechte auf Schutz von Privatleben und personenbezogenen Daten ein. Der EDSB versteht, dass es im Hinblick auf spezifische und eindeutig formulierte, dem Gemeinwohl dienende Zielsetzungen unter Umständen erforderlich sein kann, bestimmte Kategorien personenbezogener Daten zu veröffentlichen; das Ziel der Transparenz ist jedoch kein Selbstzweck. Zur Gewährleistung der Einhaltung der Artikel 7 und 8 der Charta hält es der EDSB für erforderlich, die dem Gemeinwohl dienenden Zielsetzungen, die die Offenlegung personenbezogener Daten rechtfertigen, in klarerer Weise im verfügenden Teil des Vorschlags zu formulieren. Darüber hinaus sollten die Kategorien personenbezogener Daten, die öffentlich zugänglich gemacht werden sollen, erschöpfend angegeben werden, wobei den Anforderungen an die Erforderlichkeit und Verhältnismäßigkeit Rechnung zu tragen ist.

Gleichermaßen versteht der EDSB, dass die Verbindung der verschiedenen Systeme der Registervernetzung auf Unionsebene für mehr Transparenz sorgen soll. Für die Herstellung von Verbindungen zwischen dem System der Registervernetzung (BRIS), dem System zur Vernetzung der Register wirtschaftlicher Eigentümer (BORIS) und dem System zur Vernetzung der Insolvenzregister (IRI) sollte es jedoch spezifische Ziele geben, die ausdrücklich im verfügenden Teil des Vorschlags niedergelegt sind.

Abschließend ist festzustellen, dass die jeweiligen Rollen der Mitgliedstaaten und der Kommission, insbesondere im Zusammenhang mit dem BRIS sowie der Verbindung des BRIS mit dem BORIS und dem IRI, im Vorschlag klargestellt werden sollten.

1. EINLEITUNG

1. Am 29. März 2023 legte die Europäische Kommission den Vorschlag für eine Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Richtlinien 2009/102/EG und (EU) 2017/1132 zur Ausweitung und Optimierung des Einsatzes digitaler Werkzeuge und Verfahren im Gesellschaftsrecht ([1]) („Vorschlag“) vor.

2. Die allgemeinen Ziele des Vorschlags bestehen darin, die Transparenz und das Vertrauen in das Unternehmensumfeld zu erhöhen, stärker digitalisierte und vernetzte grenzüberschreitende öffentliche Dienstleistungen für Gesellschaften zu schaffen und die grenzüberschreitende Expansion von KMU zu erleichtern, was wiederum zu einem stärker integrierten und digitalisierten Binnenmarkt führt. Um dies zu erreichen, soll mit dem Vorschlag die Menge der in Unternehmensregistern und/oder im System zur Verknüpfung von Unternehmensregistern (Business Registers Interconnection System – BRIS) verfügbaren Gesellschaftsdaten erhöht und deren Zuverlässigkeit verbessert werden. Außerdem soll die direkte Verwendung von Gesellschaftsdaten ermöglicht werden, die in Unternehmensregistern verfügbar sind, wenn grenzüberschreitende Zweigniederlassungen und Tochtergesellschaften errichtet werden und andere grenzüberschreitende Tätigkeiten und Situationen vorliegen ([2]).

([1]) COM(2023) 177 final.
([2]) COM(2023) 177 final, S. 2.

3. Der Vorschlag steht insbesondere mit den in der Mitteilung der Kommission „Digitaler Kompass 2030: der europäische Weg in die digitale Dekade“ ([3]) aufgestellten EU-Digitalisierungszielen in Einklang. Er steht auch in Einklang mit den beiden Mitteilungen der Kommission „Aktualisierung der neuen Industriestrategie von 2020“ ([4]) und „Eine KMU-Strategie für ein nachhaltiges und digitales Europa“ ([5]), da er darauf abzielt, Hindernisse für die grenzüberschreitende Expansion zu beseitigen, mit denen kleine und mittlere Unternehmen (KMU) derzeit im Binnenmarkt konfrontiert sind. Der Vorschlag ist auch Teil des Arbeitsprogramms der Kommission für 2023, wo er unter den wichtigsten Maßnahmen für das von der Kommission aufgestellte übergreifende Ziel „Ein Europa für das digitale Zeitalter“ ([6]) aufgeführt ist.

4. Mit der vorliegenden Stellungnahme des EDSB wird das Konsultationsersuchen der Europäischen Kommission vom 30. März 2023 gemäß Artikel 42 Absatz 1 der EU-DSVO ([7]) beantwortet. Der EDSB begrüßt, dass in Erwägungsgrund 39 des Vorschlags auf diese Konsultation verwiesen wird. In diesem Zusammenhang stellt der EDSB erfreut fest, dass er bereits vorab informell gemäß Erwägungsgrund 60 EU-DSVO konsultiert wurde.

6. **SCHLUSSFOGERUNGEN**

26. Vor diesem Hintergrund empfiehlt der EDSB:

(1) *die dem Gemeinwohl dienenden Zielsetzungen, die die Veröffentlichung rechtfertigen, eindeutiger zu formulieren, und zwar im verfügenden Teil des Vorschlags,*

(2) *alle Kategorien personenbezogener Daten, die öffentlich zugänglich gemacht werden sollen, im Vorschlag erschöpfend aufzuführen,*

(3) *genau anzugeben, mit welcher Bedeutung der Begriff „Angaben“ verwendet wird,*

(4) *im verfügenden Teil des Vorschlags die spezifischen Zwecke der Verbindung zwischen dem System der Registervernetzung, dem System zur Vernetzung der Register wirtschaftlicher Eigentümer und dem System zur Vernetzung der Insolvenzregister anzugeben,*

(5) *die jeweiligen Funktionen der Mitgliedstaaten und der Kommission eindeutig zu regeln, insbesondere was die herzustellenden Verbindungen zwischen dem System der Registervernetzung, dem System zur Vernetzung der Register wirtschaftlicher Eigentümer und dem System zur Vernetzung der Insolvenzregister angeht.*

Brüssel, den 17. Mai 2023.

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

([3]) COM(2021) 118 final.
([4]) COM(2021) 350 final.
([5]) COM(2020) 103 final.
([6]) COM(2022) 548 final.
([7]) Verordnung (EU) 2018/1725 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Oktober 2018 zum Schutz natürlicher Personen bei der Verarbeitung personenbezogener Daten durch die Organe, Einrichtungen, Ämter und Agenturen der Union und zum freien Datenverkehr Daten und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 45/2001 und der Entscheidung Nr. 1247/2002/EG (ABl. L 295 vom 21.11.2018, S. 39).

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

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

Ausschreibung für die Durchführung von Linienflugdiensten aufgrund gemeinwirtschaftlicher Verpflichtungen

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 253/06)

Mitgliedstaat	Frankreich
Flugstrecke	Brest-Ouessant
Laufzeit des Vertrags	1. April 2024 - 31. März 2028
Frist für die Einreichung von Zulassungsanträgen bzw. für die Angebotsabgabe	22. September 2023 (17:00 Uhr Pariser Ortszeit)
Anschrift, bei der der Text der Ausschreibung und andere einschlägige Informationen und/oder Unterlagen im Zusammenhang mit der Ausschreibung und den gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen angefordert werden können	REGION BRETAGNE Direction des Transports et des Mobilités Boulevard Isidore Marfille CS 42941 29229 Brest CEDEX 2 FRANCE Telefon +33 2 99279731 E-Mail: stephane.marsille@bretagne.bzh Beschafferprofil: https://marches.megalis.bretagne.bzh/entreprise

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf eine Unionsänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(2023/C 253/07)

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

ANTRAG AUF EINE UNIONSÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„Dealu Mare“

PDO-RO-A1079-AM02

Datum der Antragstellung: 15.1.2021

1. **Antragsteller und berechtigtes Interesse**

ASOCIAȚIA PROFESIONALĂ VITIVINICOLĂ DEALU MARE [Weinbauverband Dealu Mare]

Der Weinbauverband ASOCIAȚIA PROFESIONALĂ VITIVINICOLĂ DEALU MARE ist Mitglied der nationalen interprofessionellen Weinbauorganisation (ONIV), die auf Initiative der Erzeugerorganisationen eingerichtet und von ihnen ausgewählt wurde, um sie zu vertreten. Die Organisation wurde 2011 als Branchenverband landwirtschaftlicher Erzeuger (OIPA) für den Weinsektor anerkannt.

Dieser Verband ist der Vertreter für die Verwaltung von Rebflächen, die in das Register der Rebanpflanzungen (RPV) aufgenommen wurden und die geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.) „Dealu Mare“ und die geschützte geografische Angabe (g. g. A.) „Dealu Munteniei“ verwenden. Damit werden 15 Wirtschaftsbeteiligte (Erzeuger) in den Kreisen Buzău und Prahova zusammengeführt, die Weine der g. U./g. g. A. erzeugen und vermarkten, ca. 1 500 Hektar Pflanzungen für die Erzeugung von Qualitätsweinen mit dem Status der g. U./g. g. A. verwalten, wobei eine große Zahl Rebsorten rumänischen Ursprungs im Rahmen der Qualitätsregelung angebaut werden/registriert sind.

2. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

☐ Name des Erzeugnisses

☒ Kategorie des Weinbauerzeugnisses

☒ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

☒ Vermarktungsbeschränkungen

([1]) ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

3. **Beschreibung und Gründe der Änderung**

1. Integration neuer Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Da Rumänien über E-Bacchus mehrere, für jede gesetzlich festgelegte Erzeugnisklasse gesondert erstellte Produktspezifikationen für die g. U. „Dealu Mare“ übermittelt hat, müssen die Bestimmungen für die Erzeugung der Weine in einer einzigen Produktspezifikation zusammengefasst werden, die die Bedingungen für die Erzeugung aller unter dieser Bezeichnung gewonnenen Kategorien von Weinbauerzeugnissen abdeckt: Stillwein, Qualitätsschaumwein, aromatischer Qualitätsschaumwein, Perlwein.

Die Kategorien von Weinbauerzeugnissen sind wie folgt definiert:

Qualitätsschaumwein ist Wein, der durch die erste oder zweite alkoholische Gärung von frischen Weintrauben, Traubenmost oder Wein gewonnen wird, der beim Öffnen des Behältnisses ausschließlich durch Gärung entstandenes Kohlendioxid freisetzt.

Aromatischer Qualitätsschaumwein ist Qualitätsschaumwein, der aus Traubenmost oder teilweise gegorenem Traubenmost der Trauben von Aromasorten gewonnen wird, die auf abgegrenzten Rebflächen innerhalb des abgegrenzten Gebiets der g. U. angebaut werden.

Perlwein wird aus Wein und Traubenmost oder teilweise gegorenem Traubenmost der Trauben von Rebsorten hergestellt, die in abgegrenzten Rebpflanzungen innerhalb des abgegrenzten Gebiets der g. U. angebaut werden. Das Erzeugnis wird aus Wein gewonnen, sofern dieser Wein einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 9 % vol aufweist, in geschlossenen Behältnissen angeboten wird und einen auf endogenes gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck aufweist.

Kapitel I der Produktspezifikation und Abschnitt 3 des Einzigen Dokuments wurden entsprechend geändert.

2. Angabe der Rebsorten für die Gewinnung der neuen Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Infolge der Einführung neuer Kategorien von Weinbauerzeugnissen, die unter der g. U. „Dealu Mare“ erzeugt werden, muss die Produktspezifikation um die Rebsorten ergänzt werden, die für diese Kategorien von Weinbauerzeugnissen (Qualitätsschaumwein, aromatischer Qualitätsschaumwein, Perlwein) mit der g. U. „Dealu Mare“ vorgesehen sind.

Kapitel IV, V und VI der Produktspezifikation und Abschnitt 5.2 des Einzigen Dokuments wurden entsprechend geändert.

3. Angabe der Weinerträge für die Gewinnung der neuen Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Aufgrund der Einführung neuer Kategorien von Weinbauerzeugnissen mit der g. U. „Dealu Mare“ muss die Produktspezifikation um die Wein- und Traubenerträge für diese neuen Kategorien von Weinbauerzeugnissen ergänzt werden, die für Trauben auf maximal 14 000 kg/ha und für die Weinbereitung auf maximal 105 hl/ha festgelegt sind.

Kapitel V und VI der Produktspezifikation und Abschnitt 5.2 des Einzigen Dokuments wurden entsprechend geändert.

4. Ergänzung des Zusammenhangs mit dem abgegrenzten geografischen Gebiet hinsichtlich der neuen Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Aufgrund der Einführung neuer Kategorien von Weinbauerzeugnissen mit der g. U. „Dealu Mare“ muss die Produktspezifikation um weitere Einzelheiten zum geografischen Gebiet und um Einzelheiten des Zusammenhangs zwischen dem Gebiet und dem Erzeugnis (Beschreibung des Zusammenhangs) für diese neuen Kategorien ergänzt werden.

Die Angaben zum Erzeugnis (neue Kategorien von Weinbauerzeugnissen – Qualitätsschaumweine, aromatische Qualitätsschaumweine, Perlweine) wurden um Informationen über die menschlichen Einflüsse auf die Gewinnung der Weine ergänzt. Die Änderungen sind erforderlich, um die Einhaltung der im Fall einer g. U. geltenden Rechtsvorschriften sicherzustellen.

Aus Gründen der Klarheit wurden bestimmte Informationen über den ursächlichen Zusammenhang zwischen dem Gebiet und dem Erzeugnis umformuliert.

Kapitel II der Produktspezifikation und Abschnitt 8 des Einzigen Dokuments wurden entsprechend geändert.

5. Angabe der Bestimmungen für die Kennzeichnung der neuen Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Aufgrund der Einführung neuer Kategorien von Weinbauerzeugnissen muss die Produktspezifikation um die Bedingungen im Zusammenhang mit der Kennzeichnung (obligatorische und fakultative Angaben) und Aufmachung (Abfüllung) der neu eingeführten Kategorien von Weinbauerzeugnissen ergänzt werden.

Um bestimmte Bedingungen für die Kennzeichnung von aromatischen Qualitätsschaumweinen und Perlweinen aufzunehmen, wurde die Produktspezifikation um die Namen geografischer Gebiete (Orte) ergänzt, die für ihre Weinbereitung bekannt sind, die sich in der Nähe des Gebiets der g. U. „Dealu Mare“ befinden und eine Tradition der Erzeugung hochwertiger Weine nahelegen.

Kapitel XII der Produktspezifikation und Abschnitt 9 des Einzigen Dokuments wurden entsprechend geändert.

6. Angabe der Bedingungen im Zusammenhang mit den Anbaumethoden

Die Produktspezifikation wurde um Bestimmungen für Anbaumethoden ergänzt, die im Zusammenhang mit Pflanzdichten für die Gewinnung der neuen Kategorien Qualitätsschaumweine, aromatische Qualitätsschaumweine und Perlweine stehen (minimale Pflanzdichte ausgedrückt in Wurzelstöcke/ha, maximaler Fruchtbehang, tragfähige Trauben für alle Rebsorten, Erziehungssystem – kurz oder halbhoch).

Kapitel VIII der Produktspezifikation wurde entsprechend geändert; das Einzige Dokument ist von der Änderung nicht betroffen.

7. Angabe der physikalisch-chemischen Parameter für die neuen Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Mit der Einführung der neuen Kategorien von Weinbauerzeugnissen, die unter der g. U. „Dealu Mare“ erzeugt werden, muss die Produktspezifikation auch um die besonderen physikalisch-chemischen Eigenschaften der neuen durch den Änderungsantrag eingeführten Kategorien von Weinbauerzeugnissen ergänzt werden, um die Einhaltung der im Fall einer g. U. geltenden Rechtsvorschriften sicherzustellen.

Kapitel XI der Produktspezifikation und Abschnitt 4 des Einzigen Dokuments wurden entsprechend geändert.

8. Angabe der organoleptischen Eigenschaften der neuen Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Mit der Einführung der neuen Kategorien von Weinbauerzeugnissen, die unter der g. U. „Dealu Mare“ erzeugt werden, muss die Produktspezifikation auch um die besonderen organoleptischen Eigenschaften der neuen durch den Änderungsantrag eingeführten Kategorien von Weinbauerzeugnissen ergänzt werden, um die Einhaltung der im Fall einer g. U. geltenden Rechtsvorschriften sicherzustellen.

Kapitel XI der Produktspezifikation und Abschnitt 4 des Einzigen Dokuments wurden entsprechend geändert.

9. Angabe der besonderen technologischen Verfahren für die Erzeugung der neuen Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Die Produktspezifikation wurde um die besonderen technologischen Verfahren, die für die Gewinnung der neuen Kategorien von Weinbauerzeugnissen (Qualitätsschaumweine, aromatische Qualitätsschaumweine und Perlweine) erforderlich sind, ergänzt.

Kapitel X der Produktspezifikation wurde entsprechend geändert; das Einzige Dokument ist von der Änderung nicht betroffen.

10. Ausschluss einer Keltertraubensorte aus den Anbausorten

Die Produktspezifikation wurde geändert, um die wichtigste Keltertraubensorte Trebbiano auszuschließen, da sie unter der g. U. „Dealu Mare“ nicht angebaut wird.

Kapitel IV, V, VI und XI der Produktspezifikation und die Abschnitte 5.2 und 7 des Einzigen Dokuments wurden entsprechend geändert.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Dealu Mare

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

6. Aromatischer Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

4.1. *Analytische und organoleptische Eigenschaften – Weißweine*

Die Weine haben Aromen von exotischen Früchten, Birnen, florale Anklänge an Rebblüten, frisch gemähtes Heu, Jasmin und Akazie.

Die Farbe tendiert in der Regel zu gelben, zitronengelben oder strohgelben Schattierungen mit grünlichen Akzenten.

Am Gaumen sind die Weine frisch, fruchtig und leicht mineralisch.

Weine mit der g. U. „Dealu Mare“, die nicht aus Valea Călugărească stammen, haben einen Mindestzuckergehalt (ausgedrückt als die Summe der Glukose + Fruktose) von 5 g/l (250 mg/l Schwefeldioxid bei Weiß- und Roséweinen).

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15,00
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	5,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	250

4.2. *Analytische und organoleptische Eigenschaften – Roséweine*

Farbe: helles/klares Lachsrosa, Hellrosa bis Orange, blass Rosarot, manchmal Himbeerrosa.

Aromen/Geschmack: saftige Erdbeeren und Himbeeren, Walderdbeeren, Moosbeeren, feine Rosenakzente, frische Säure, fruchtiger Abgang, manchmal mit Anklängen von Granatapfel und reifer roter Frucht, dezente Anklänge von weißem Pfeffer.

Duft: überwiegend fruchtiges Bukett – Kirschen, Walderdbeeren, Erdbeeren, Rosenblüten, reife Sauerkirschen, Himbeeren, Pomelos.

Weine mit der g. U. „Dealu Mare“, die nicht aus Valea Călugărească stammen, haben einen Mindestzuckergehalt (ausgedrückt als die Summe der Glukose + Fruktose) von 5 g/l (250 mg/l Schwefeldioxid bei Weiß- und Roséweinen).

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15,00
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11

Mindestgesamtsäure	5,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	250

4.3. *Analytische und organoleptische Eigenschaften – Rotweine*

Die Rotweine zeichnen sich aus durch Finesse, zarte Tannine, Samtigkeit und eine mittlere Farbintensität. Sie weisen delikate Aromen von reifen roten Früchten, Pflaumen, schwarzen Waldfrüchten, Zimt und Mandeln auf. Ihr Geschmack ist reich, vollmundig und harmonisch, die Säure und die Tannine sind gut eingebunden und die Farbpalette umfasst Schattierungen von rubinrot über granatrot bis dunkelrot.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15,00
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	150

4.4. *Analytische und organoleptische Eigenschaften – Qualitätsschaumweine*

Weiße Schaumweine (strohgelbe oder zart goldgelbe Farbe) – fruchtig, frisch, mit dem zarten Aroma von Akazienblüten und feiner anhaltender Perlage, lebendig durch ein ausgewogenes Verhältnis von Süße und Säure.

Sie sind samtig und geschmeidig mit einem hohen Gehalt an Extraktstoffen und Glyzerin, intensiver Säure und Aromen von Grapefruit, Honig und Moschus. Sie haben den Geschmack von frischen Zitrusfrüchten, Pfirsichen, reifen Birnen und Mandeln oder sind leicht würzig und bittersüß mit Anklängen von frisch gemähtem Heu, Toast, mit Cremigkeit und feiner Perlage.

Rosé-Schaumweine – Nuancen von sehr hellem, blassem lachsfarbenem/transparentem Rosa, erfrischend, Aromen von roten Beeren (Erdbeeren, reifen Himbeeren), blumig (Rosen), Geschmack von Johannisbeeren, Himbeeren, frischen Walderdbeeren, feine Mousse, anhaltend, zum Teil intensive Säure.

Die roten Schaumweine rubinroter Farbe sind blumig (mit einem subtilen Duft von Rosen) mit feiner, lang anhaltender Perlage, Frische (saftige reife Himbeeren, Erdbeeren) und intensiver Fruchtigkeit.

Die Weine haben bei 20 °C einen Überdruck von mindestens 3,5 bar.

Der maximale Gehalt an flüchtiger Säure der Weine (mEq/l) unterscheidet sich abhängig von der Farbe der Weine und entsprechend den jeweils geltenden Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	14,0
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,0
Mindestgesamtsäure	6,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	185

4.5. *Analytische und organoleptische Eigenschaften – aromatische Qualitätsschaumweine*

Die Weine haben eine üppige, feine und anhaltende Perlage, strohgelbe Farbschattierungen mit grünlichen Akzenten und ein feines intensives Bukett von Muskat, Rebblüte und Grapefruit, das angenehm und harmonisch ist und ein ausgewogenes Verhältnis von Süße und Säure aufweist.

Die Weine haben bei einer Temperatur von 20 °C einen Überdruck von mindestens 3,0 bar.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	14,0
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	6,0
Mindestgesamtsäure	5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	185

4.6. *Analytische und organoleptische Eigenschaften – Perlweine*

Die Weine sind extraktiv und haben einen guten Säuregehalt. Die weißen und die Rosé-Perlweine (aus roten Rebsorten) werden in den Geschmacksrichtungen trocken, halbtrocken, lieblich und süß hergestellt.

Die Farbe des weißen Perlweins weist strohgelbe Nuancen mit grünlichen Akzenten auf. Der Wein hat eine üppige, elegante und lang anhaltende Perlage, ein feines intensives Muskataroma mit Rebblüte und Grapefruit sowie ein ausgewogenes Verhältnis von Süße und Säure.

Die Rosé-Perlweine haben fruchtige Aromen (Erdbeeren, Pflaumen, schwarze Kirschen, Waldbeeren, Heidelbeeren, aromatische Kräuter, Honig, Walderdbeeren) und sind blassrosa bis leicht lachsfarben.

Die Weine haben bei 20 °C einen auf endogenes gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	13,0
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	7,0
Mindestgesamtsäure	5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	185

5. **Weinbereitungsverfahren**

a. *Spezifische önologische Verfahren*

Anbauverfahren

— Pflanzdichte: mindestens 3 000 Pflanzen/ha oder mindestens 75 % tragfähige Pflanzen bezogen auf die geplante Dichte.

— Pflanzungen für die Gewinnung von Weinen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung müssen eine Sortenreinheit von mindestens 85 % aufweisen. Wurzelstöcke anderer Rebsorten in diesen Pflanzungen dürfen nur von Rebsorten der Gattung *Vitis vinifera* stammen. Trauben dieser Rebsorten müssen bei der Ernte von den Trauben der Rebsorte getrennt werden, die für die Erzeugung von Wein verwendet wird, der die Ursprungsbezeichnung trägt.

Rebflächen, die für die Erzeugung von Perlweinen der g. U. „Dealu Mare“ vorgesehen sind, haben eine Pflanzdichte von mindestens 3 300 Wurzelstöcken/ha. Der maximale Fruchtbehang beträgt 30 tragfähige Augen für alle Sorten. Erziehungssystem – kurz oder halbhoch.

Für die Erzeugung von Qualitätsschaumweinen beträgt die Pflanzdichte mindestens 3 000 Pflanzen/ha oder mindestens 75 % tragfähige Pflanzen bezogen auf die geplante Dichte. Rebflächen, die für die Erzeugung von aromatischen Qualitätsschaumweinen mit der g. U.

„Dealu Mare“ vorgesehen sind, haben eine Pflanzdichte von mindestens 3 300 Wurzelstöcken/ha. Der maximale Fruchtbehang beträgt 30 tragfähige Trauben für alle Sorten.

Erziehungssystem – kurz oder halbhoch.

Spezifische Verfahren

Einschlägige Einschränkung für die Weinbereitung

Für Qualitätsschaumweine fällt die Erntereife der Trauben mit ihrer vollständigen Reife zusammen oder geht ihr voraus. Für die Erzeugung der Grundweine wird die Erntereife bei 8-10 g/l H2SO4 erreicht, da die relativ intensive Säure die für Schaumweine erforderliche Frische und Stabilität liefert.

Für aromatische Qualitätsschaumweine wird die Reife auf der Basis eines minimalen Zuckergehalts von 153 g/l bewertet. Das Datum der Ernte wird anhand des Fortschritts des Reifungsprozesses der Trauben je nach Rebsorte und Weinbauparzelle festgelegt.

Die Reife der Trauben für Perlweine wird auf der Basis des Zuckergehalts festgelegt, der mindestens 136 g/l betragen muss.

b. *Höchsterträge*

1. Stillweine, bei voller Reife geerntet (CMD), weiße Sorten

14 000 kg Trauben je Hektar

2. Qualitätsschaumweine, weiße Sorten

14 000 kg Trauben je Hektar

3. Qualitätsschaumweine, Rosé/rote Sorten

12 000 kg Trauben je Hektar

4. Aromatische Qualitätsschaumweine, weiße Sorten

14 000 kg Trauben je Hektar

5. Aromatische Qualitätsschaumweine, Rosé/rote Sorten

12 000 kg Trauben je Hektar

6. Stillweine, bei voller Reife geerntet (CMD), weiße Sorten

91 Hektoliter pro Hektar

7. Stillweine, späte Ernte (CT), weiße Sorten

78 Hektoliter pro Hektar

8. Stillweine, Trauben bei Edelfäule geerntet (CIB), weiße Sorten

65 Hektoliter pro Hektar

9. Qualitätsschaumweine, weiße Sorten

91 Hektoliter pro Hektar

10. Qualitätsschaumweine, Rosé/rote Sorten

78 Hektoliter pro Hektar

11. Aromatische Qualitätsschaumweine, weiße Sorten

105 Hektoliter pro Hektar

12. Aromatische Qualitätsschaumweine, Rosé/rote Sorten

90 Hektoliter pro Hektar

13. Perlweine, Rosé/weiße/rote Sorten

100 Hektoliter pro Hektar

14. Perlweine, Rosé/weiße/rote Sorten

14 000 kg Trauben je Hektar

15. Stillweine, späte Ernte (CT), weiße Sorten

12 000 kg Trauben je Hektar

16. Stillweine, Trauben bei Edelfäule geerntet (CIB), weiße Sorten

10 000 kg Trauben je Hektar

17. Stillweine, bei voller Reife geerntet (CMD), Rosé/rote Sorten

14 000 kg Trauben je Hektar

18. Stillweine, späte Ernte (CT), Rosé/rote Sorten

12 000 kg Trauben je Hektar

19. Stillweine, Trauben bei Edelfäule geerntet (CIB), Rosé/rote Sorten

10 000 kg Trauben je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Kreis Prahova

1. Untergeordnete Ursprungsbezeichnung „DEALU MARE-BOLDEȘTI“

— Boldești-Scăieni – Ortsteil Seciu, Gemeinde Bucov – Dörfer Pleașa und Bucov, Gemeinde Plopu – Dörfer Gâlmeia und Plopu

Der untergeordneten Ursprungsbezeichnung „DEALU MARE-BOLDEȘTI“ darf eine der folgenden Bezeichnungen einzelner Rebflächen* hinzugefügt werden: SECIU, DEALU FRUMOS, VALEA CORBULUI.

2. Untergeordnete Ursprungsbezeichnung „DEALU MARE-VALEA CĂLUGĂREASCĂ“

— Gemeinde Valea Călugărească – Dörfer Valea Călugărească, Valea Largă, Valea Nicovani, Valea Poienii, Valea Mantei, Valea Popii, Valea Ursoi, Vârfurile, Schiau, Răchieri und Valea Săracă

— Gemeinde Bucov – Dörfer Chițorani, Valea Orlei, Bucov und Bighilin

— Gemeinde Albești–Paleologu – Dorf Albești–Paleologu

— Urlați – Ortsteil Valea Mieilor

Der untergeordneten Ursprungsbezeichnung „DEALU MARE-VALEA CĂLUGĂREASCĂ“ darf eine der folgenden Bezeichnungen einzelner Rebflächen* hinzugefügt werden: CHIȚORANI, VALEA ORLEI, VALEA POPII,

VALEA SĂRACĂ, VALEA MANTEI, VALEA POIENII, VALEA NICOVANI, VALEA LARGĂ, VALEA MIEILOR.

3. Untergeordnete Ursprungsbezeichnung „DEALU MARE-URLAȚI“

— Urlați – Ortsteile Urlați, Arioneștii Noi, Arioneștii Vechi, Cherba, Măruntiș, Orzoaia de Jos, Orzoaia de Sus, Valea Bobului, Valea Crângului, Valea Nucetului, Valea Pietrei, Valea Seman, Valea Urloi, Jercălăi

— Gemeinde Apostolache – Dorf Apostolache

— Gemeinde Iordăcheanu – Dörfer Iordăcheanu, Mocești und Plavia

Der untergeordneten Ursprungsbezeichnung „DEALU MARE-URLAȚI“ darf eine der folgenden Bezeichnungen einzelner

Rebflächen* hinzugefügt werden: VALEA PIETREI, VALEA BOBULUI, VALEA NUCETULUI, VIA

DOMNEASCĂ, VALEA URLOI, VALEA SEMAN, VALEA CRÂNGULUI.

4. Untergeordnete Ursprungsbezeichnung „DEALU MARE-CEPTURA“

— Gemeinde Ceptura – Dörfer Ceptura de Jos, Ceptura de Sus, Malu Roșu, Rotari und Șoimești

— Gemeinde Fântânele – Dörfer Fântânele und Bozieni

Der untergeordneten Ursprungsbezeichnung „DEALU MARE-CEPTURA“ darf eine der folgenden Bezeichnungen einzelner

Rebflächen* hinzugefügt werden: MALU ROŞU, VALEA GARDULUI, VALEA

MĂNĂSTIRII.

5. Untergeordnete Ursprungsbezeichnung „DEALU MARE-TOHANI“

— Gemeinde Gura Vadului – Dörfer Gura Vadului, Perșunari und Tohani

— Gemeinde Vadu Săpat – Dörfer Vadu Săpat, Ghinoaica und Ungureni

— Gemeinde Călugăreni – Dörfer Călugăreni und Valea Scheilor

— Gemeinde Jugureni – Dörfer Jugureni und Boboci

Der untergeordneten Ursprungsbezeichnung „DEALU MARE-TOHANI“ darf eine der folgenden Bezeichnungen einzelner

Rebflächen* hinzugefügt werden: VÂRFUL CU DOR, GURA VADULUI, DUMBRAVA, VADU SĂPAT.

Kreis Buzău

6. Untergeordnete Ursprungsbezeichnung „DEALU MARE-BREAZA“

— Gemeinde Breaza – Dörfer Breaza, Bădeni, Greceanca, Văleanca-Vilănești und Vispești

— Gemeinde Năeni – Dörfer Năeni, Fințești, Fântânele, Prosca und Vârf

— Gemeinde Săhăteni – Dörfer Săhăteni und Istrița de Jos

Der untergeordneten Ursprungsbezeichnung „DEALU MARE-BREAZA“ darf eine der folgenden Bezeichnungen einzelner

Rebflächen* hinzugefügt werden: BREAZA, GRECEANCA, NĂENI, VISPEŞTI, FINȚEŞTI,

SĂHĂTENI.

7. Untergeordnete Ursprungsbezeichnung „DEALU MARE-MEREI“

— Gemeinde Merei – Dörfer Merei, Dealul Viei, Ciobănoaia, Izvoru Dulce, Gura Sărății, Nenciulești, Dobrileşti, Sărata Monteoru, Valea Puțului-Merei and Ogrăzile

— Gemeinde Ulmeni – Dorf Vâlcele

Der untergeordneten Ursprungsbezeichnung „DEALU MARE-MEREI“ darf eine der folgenden Bezeichnungen einzelner

Rebflächen* hinzugefügt werden: IZVORU DULCE, GURA SĂRĂȚII, DEALUL VIEI, DOBRILEŞTI,

NENCIULEŞTI, VALEA PUȚULUI, CIOBĂNOAIA.

8. Untergeordnete Ursprungsbezeichnung „DEALU MARE-ZOREȘTI“

— Gemeinde Vernești – Dörfer Vernești, Zorești, Săsenii pe Vale, Săsenii Noi, Săsenii Vechi, Nișcov, Nenciu, Cârlomăneşti, Cândeşti

Der untergeordneten Ursprungsbezeichnung „DEALU MARE-ZOREȘTI“ darf eine der folgenden Bezeichnungen einzelner

Rebflächen* hinzugefügt werden: VALEA TEANCULUI, DEALUL ZORILOR, NIŞCOV.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Aligoté B – Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Barbera R

Burgund Mare N – Grosser Burgunder, Grossburgunder, Blaufränkisch, Kékfrankos, Frankovka, Limberger

Busuioacă de Bohotin Rs – Schwarzer Muscat, Muscat fioletovâi, Muscat violet cyperus, Tămâioasă violetă

Băbească neagră N – Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Crâmpoşie selecționată B

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leányka, Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Fetească regală B – Königliche Mädchentraube, Königsast, Kiralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Grasă de Cotnari B – Dicktraube, Grasă, Kövérszőlő

Grenache Noir N

Merlot N – Bigney rouge

Mourvedre N

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Nebbiolo N

Negru Aromat N

Negru de Drăgășani N

Novac N

Petit Verdot N

Pinot Gris G – Affumé, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot blanc B – Pinot bianco

Pinot noir N – Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Roter Burgunder, Klävner Morillon noir

Pinot noir N – Spätburgunder, Pinot nero

Riesling de Rhin B – Weißer Riesling, White Riesling

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sangiovese N – Brunello di Montalcino, Morellino

Sauvignon B – Sauvignon verde

Syrah N – Shiraz, Petit Syrah

Traminer roz Rs – Rosetraminer, Savagnin rosé, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B – Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petits grains

Tămâioasă Românească B – Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka

Viognier B – Bergeron, Barbin, Rebolot, Greffou, Picotin Blanc, Vionnier

Viognier B – Petit Vionnier, Viogne, Galopine, Vugava bijela

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

8.1. *Angaben zum geografischen Gebiet*

Das Gebiet wird im Norden durch Berge und Wälder begrenzt. Im Süden verläuft die Grenze im Gebiet des Weinortes Valea Călugărească entlang der Fernstraße zwischen Ploiești und Buzău, während der Grenzverlauf ab Urlați dem Fuß der Berge entlang 2-3 km nördlich der Fernstraße Richtung Buzău führt.

Das Weinbaugebiet weist eine Vielfalt an Böden auf. Im westlichen Teil des Dealu-Mare-Massivs bestehen die Böden aus rotem Ton, Mergeln und in geringerem Maß aus feinen roten Sanden. Der Hangneigung folgende wechselnde Ton- und Sandschichten führen oft zu Bergrutschen, von denen die Rebflächen häufig betroffen sind. Diese Böden, die einen hohen Eisenoxidgehalt aufweisen, eignen sich hervorragend für den Anbau roter Rebsorten.

Die Böden im östlichen Teil des Massivs werden aus sarmatischem Kalkstein, Ton, Sandstein und dakischem Tuff sowie Feinsandablagerungen gebildet, die mit Kies aus den Fragmenten kristallinen Gesteins, Lehm und Löss abwechseln.

In Bezug auf die Bodenart überwiegen im Westen erodierte braunrote Waldböden, während der Osten durch Rendzinen, Pseudorendzinen und in geringerem Maße durch bodenbildende Sandböden gekennzeichnet ist. An bestimmten Orten, in denen das Grundgestein dicht unter der Oberfläche liegt, können außerdem Skelettböden auftreten. Der hohe Gehalt an Kalziumkarbonat dieser Böden begünstigt die Erzeugung aromatischer Weine.

Die allgemeine Nord-Süd-Ausrichtung der Täler schafft sehr günstige Bedingungen für den Weinbau und die Reben bedecken beide Hänge der Berge. Die Hänge sind vorwiegend nach Süden, Südosten und Südwesten ausgerichtet. Die Trauben werden vor allem in Hanglagen mit einer Neigung zwischen 8 % und 30 % und in geringerem Maß an steileren Hängen angebaut.

Die kritische Temperatur für das Erfrieren der Knospen der Reben wird zumeist in den Tälern und in der Ebene, aber weniger häufig in den Hanglagen erreicht. An den Hängen liegen die Mindesttemperaturen ca. 3 °C über den Mindesttemperaturen in der Ebene und kalte Winter sind seltener. Aus diesem Grund überstehen die Reben an den Hängen die Winter ohne Frostgefahr.

8.2. *Angaben zur Qualität und zu den Eigenschaften der Erzeugnisse*

Stillweine

Die Weißweine weisen eine optimale Ausgewogenheit zwischen Alkohol, Säure und Zucker mit Aromen von exotischen Früchten, Birnen, Noten von Rebblüten, Jasmin und Akazienblüte auf. Sie sind von zitronengelber bis strohgelber Farbe (mit grünlichen Akzenten) und haben einen frischen, leicht mineralischen Geschmack mit Noten von Aprikosen, Zitrusfrüchten, exotischen Früchten und feinen Gewürzen.

Die Rotweine weisen leichte Tannine, Samtigkeit und eine gute Farbintensität auf, sie sind vollmundig mit gut eingebundenen Tanninen, wenn die Weine aus Rebsorten mit überdurchschnittlicher Farbintensität gewonnen werden. Sie haben kräftige Aromen von reifen roten Früchten, Pflaumen, reifen schwarzen Waldbeeren, Heidelbeeren, Kirschen und Mandeln mit Duftnoten von Vanille und ihre Farbe reicht von rubinrot bis granatrot und dunkelrot.

Die Roséweine weisen Aromen von exotischen Früchten und Zitrusfrüchten auf. Ihr Geschmack ist frisch, lebendig und ausgewogen mit gutem Säuregehalt und fruchtig im Abgang.

Die Rotweine aus den Gebieten Ceptura, Tohani und Merei sind aufgrund der reichlich vorhandenen Sonneneinstrahlung und der leichten Böden körperreicher, kräftiger und haben eine intensivere Farbe.

Qualitätsschaumwein

Die Weißweine sind extraktiv und haben aufgrund der südöstlichen Ausrichtung der Hanglagen und der Anbaumethoden, die moderate Erträge hervorbringen, eine ausgewogene Struktur mit einem guten Säuregehalt.

Sie sind fruchtig und frisch mit üppiger, feiner und langanhaltender Perlage mit Bläschen auf der gesamten Höhe des Glases, mit lang anhaltendem Abgang und einem ausgewogenen Verhältnis zwischen Süße und Säure.

Die Rosé-/Rotweine, insbesondere diejenigen aus den Gebieten Valea Călugărească und Urlați, haben einen blumigen Charakter, Finesse, leichte Tannine und eine mittlere Farbintensität.

Aromatische Qualitätsschaumweine

Sie haben eine üppige, elegante und langanhaltende Perlage, die typischen feinen Aromen der Rebsorte (Muscat) und ein blumiges Bukett von Akazie und Honig (Tămâioasă Românească). Sie weisen florale Aromen von Basilikum auf, sind von strohgelber Farbe und haben Duftnoten von Rose, Akazie, Honigwaben und frisch gemähtem Heu, im Geschmack sind sie fruchtig und frisch. Die Weine aus der Rebsorte Busuioacă de Bohotin haben eine interessante blassrosa Farbe mit Duftnoten von Rose und Basilikum.

Perlweine

Die Perlweine sind extraktiv und haben eine gute Säure. Das Verhältnis zwischen Alkohol, Säure und pH-Wert ist ausgewogen, die Weine sind frisch und haben eine feine, anhaltende Perlage. Die aus roten Rebsorten gewonnenen Rosé-Perlweine weisen feine Aromen von roten Früchten auf, sie sind süffig mit feiner und anhaltender Perlage guter Qualität.

8.3. *Menschliche Einflüsse*

In der Zeit vor Phylloxera wurden Weißweine aus den Rebsorten Gordin und Tămâioasă und Rotweine aus den Sorten Negru moale, Negru vârtos und Băbească neagră hergestellt, die für die Zwecke der Weinbereitung in der Regel gemischt wurden. Mit der Erzeugung von Schaumweinen wurde 1892 in Azuga, einem alten Standort, begonnen, an dem Schaumweine nach der traditionellen Methode hergestellt werden. Die oberirdisch errichteten Kellereien mit ihren über 1,20 m dicken Mauern bieten gute Bedingungen für die Erzeugung von Schaumweinen nach der traditionellen Methode, da die Zweitgärung konstante und kühle Klimabedingungen erfordert und die Temperaturen in Azuga im Juli bei 14 °C und im Januar bei -4 °C liegen.

Die Erzeugung aromatischer Qualitätsschaumweine wurde in Rumänien in den 1970er Jahren in Valea Călugărească entwickelt. Die Fortschritte der Herstellungstechnologie ermöglichten die Gärung in Edelstahlbehältern. 1990 wurde das Verfahren für die Gewinnung eines neuen Weintyps, den Muscat-Schaumwein, patentiert.

Das Protokoll für die Verarbeitung der Trauben zu Wein zielt drauf ab, den Schwefeldioxidgehalt zu reduzieren, die Pressphase zu steuern, die rebsortenspezifischen Aromen (insbesondere die Fruchtigkeit) zu bewahren, die den Weinen Finesse und Harmonie verleihen, und eine hochwertige Perlage zu erhalten.

Auf den nach Südosten ausgerichteten Rebflächen in Hanglagen werden Anbauverfahren (in der Regel die halbhohe Erziehungsmethode mit Unterstützungssystemen, die ein gutes Verhältnis zwischen Blattwerk und Ertrag sicherstellt, sodass die Trauben ausreifen können) verwendet, die die Erzeugung von Weinen mit der sich aus dieser Lage ergebenden ausgewogenen Struktur und Säure ermöglichen. Reguliert wird die Erzeugung durch Rebschnitt im Winter, der von Hand erfolgt und durch die grüne Weinlese, d.h. die Ausdünnung der Trauben bei Reifebeginn, ergänzt wird. Die ausgewogene Erzeugung gestattet eine optimale Reifung zwischen Anfang September und Ende Oktober.

8.4. *Beschreibung des Zusammenhangs*

Bei den Weinen handelt es sich überwiegend um sortenreine Weine, aber auch um Verschnitte auf der Grundlage von zwei bis drei Weinen, wobei die Anteile zum Zeitpunkt der Mischung entsprechend den Ertragsmengen der einzelnen Sorten im Erntejahr festgelegt werden.

Das große Höhenspektrum des Gebiets mit Flachlandgebieten und Hanglagen bis in Höhen über 380 m führt zu unterschiedlichen Anbaubedingungen und bestimmt die räumliche Verteilung der Rebsorten und die Art des gewonnenen Weins.

Das Flachlandgebiet und das untere Drittel der Hanglagen verfügen über fruchtbarere Böden und höhere Wasservorräte. Sie gestatten daher ein kräftigeres Wachstum und höhere Erträge und werden vor allem für die Gewinnung von Stillweinen und Qualitätsschaumweinen genutzt, die frisch und samtig/geschmeidig sind. Das Gebiet liefert ausgewogene Weine, die durchschnittlich extraktiv sind, Aromen von Blüten (Rebblüte, Akazie, Basilikum) und Früchten (Aprikosen, Zitrusfrüchte, Beerenfrüchte), einen moderaten Alkoholgehalt oder Fruchtigkeit (exotische Früchte, Zitrusfrüchte) aufweisen. Zur Eindämmung des vegetativen Wachstums wird der Raum zwischen den Reihen in der Regel alternativ langfristig begrünt und bei der Ernte ist der Fruchtbehang pro Rebstock höher als anderswo.

Der mittlere Teil der Hanglagen (in einer Höhe von 280 bis 300 m) ist der Teil des Gebiets mit dem größten Potenzial, in dem hoch bewertete Weine erzeugt werden. Die mäßig steilen Hänge durchschnittlicher Fruchtbarkeit mit dünnen Böden und Kalksteinflächen sind nach Süden, Südosten und Südwesten ausgerichtet. Sie werden für die Erzeugung von Stillweinen und aromatischen Qualitätsschaumweinen kultiviert, die in Bezug auf Intensität, Ausgewogenheit, Frische und Fruchtigkeit der Aromen eine hervorragende Qualität aufweisen. Die Rotweine stammen von vorwiegend nach Süden ausgerichteten Rebflächen mit dünneren, weniger fruchtbaren Böden, d. h. Bedingungen für ein weniger kräftiges Wachstum, die sicherstellen, dass das Laubdach perfekt von der Sonne beschienen wird und die Bedingungen für die Anreicherung von Polyphenolen und Zucker optimal sind. Die Rotweine haben eine intensive Farbe und sind reich an Primäraromen von Heidelbeeren, Pflaumen und schwarzen Kirschen. Die Weinbaugebiete Ceptura, Tohani und Merei genießen den Vorteil reichlich vorhandener Sonneneinstrahlung und leichter Böden für die Erzeugung körperreicher, vollmundiger und kräftiger roter Stillweine mit einer höheren Farbintensität. Im westlichen Teil des Dealu-Mare-Massivs werden lokal (in den Weinbauorten Valea Călugărească und Urlați-Ceptura) auf Böden mit einem hohen Eisenoxidanteil, die roten Ton, Mergel und feine rötliche Sande enthalten, Weine mit typischen sensorischen Eigenschaften erzeugt – durchschnittliche und hohe Farbintensität, Geschmeidigkeit, aromatischer Charakter und Fruchtigkeit (Qualitätsschaumweine, Perlweine) sowie gut definierte blumige Aromen und eine besondere Frische. Die Böden in diesem Gebiet sind äußerst vorteilhaft und werden zur Erzeugung der unverkennbar aromatischen, ausgewogenen und extraktiven Weißweine mit ihrem mineralischen Charakter und spezifischen blumigen und vegetabilen Aromen genutzt. Sie sind vorwiegend in den östlichen und westlichen Hanglagen mit moderaterer Wärme und Sonneneinstrahlung zu finden, die für eine ausgeprägte Säure sorgen und die Fruchtigkeit der Still- und Perlweine sicherstellen.

Die in diesem Gebiet, insbesondere im östlichen Teil der Rebflächen (Weinbauorte Pietroasa und Breaza), vorkommenden felsigen Böden mit hohem Kalziumkarbonatgehalt werden genutzt, um die typischen aromatischen Rebsorten von Stillweinen und aromatischen Qualitätsschaumweinen anzubauen, die extraktiv und frisch sind, einen mineralischen Charakter und komplexe, klar definierte blumige Aromen (Akazie, Basilikum, Honig) aufweisen. Der östliche Teil der auf sarmatischem Kalkstein, Ton, Sandstein und Ablagerungen von feinem Sand und Kies angelegten Rebflächen wird außerdem für die Erzeugung von Rotweinen mit kräftiger Farbe und äußerst fruchtigen Weißweinen genutzt.

Das Gebiet mit der höchsten Lage (300 bis 380 m) erhält sehr viel Sonne und verfügt über ein hervorragendes Potenzial: Die am wenigsten fruchtbaren Böden mit hohem Kalksteingehalt sind bei einer Ausrichtung nach Süden günstig für rote Rebsorten und bei einer westlichen und nordwestlichen Ausrichtung günstig für weiße Rebsorten, während die Flächen auf der Hochebene für die kräftigeren Rebsorten genutzt werden. Die dort gewonnenen Weißweine sind fruchtiger und haben einen ausgeprägteren mineralischen Charakter. Die Rebflächen der westlichen Hanglagen sind vor der spezifischen intensiven Sonneneinstrahlung der nach Süden ausgerichteten Parzellen geschützt, ein Umstand, der in Kombination mit den gemäßigteren Temperaturen der Höhenlage die Säure der Trauben und ihre aromatischen vegetabilen und blumigen Noten besser bewahrt. Gleichzeitig sind die Rotweine (Qualitätsschaumweine, aromatische Qualitätsschaumweine und Perlweine) aus diesem Gebiet aufgrund der reduzierten Wuchskraft auf den wenig fruchtbaren Böden und den gemäßigteren Temperaturen in großen Höhen vollmundig, körperreich und reich an Tanninen mit einem hohen Alterungspotenzial.

9. **Spezifische weitere Anforderungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Bedingungen für die Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Für die Vermarktung werden Qualitätsschaumweine nur in Glasflaschen in Verkehr gebracht (in Glasflaschen an den Verbraucher zu verkaufen).

Die Abfüllung von aromatischen Qualitätsschaumweinen erfolgt ab dem 1. Dezember des Erntejahres. Der Wein wird in Flaschen in den Formaten 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l und 3 l gefüllt.

Aromatische Qualitätsschaumweine werden ab dem 1. Dezember des Erntejahres in Verkehr gebracht und für den Verbrauch freigegeben.

Perlweine werden ab dem 1. Dezember des Erntejahres in Verkehr gebracht und für den Verbrauch freigegeben. Die Abfüllung erfolgt in Flaschen der Formate 0,375 l, 0,75 l und 1,5 l.

Erzeugung außerhalb des abgegrenzten Gebiets

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Erzeugung von Weinen mit der g. U. „Dealu Mare“ kann auch im umliegenden Gebiet innerhalb desselben Regierungsbezirks, d. h. der Städte Ploiești, Buzău und Mizil (Kreis Prahova) und der Stadt Buzău (Kreis Buzău), erfolgen.

Die Erzeugung von Schaumweinen und aromatischen Qualitätsschaumweinen mit der g. U. „Dealu Mare“ kann auch im umliegenden Gebiet innerhalb desselben Regierungsbezirks, d. h. der Städte Ploiești, Azuga und Mizil (Kreis Prahova) und der Stadt Buzău (Kreis Buzău), erfolgen.

In diesem Fall müssen die Erzeuger den Nachweis erbringen, dass bereits vor dem Beitritt Rumäniens zur Europäischen Union Abfüllanlagen in nahe gelegenen Orten bestanden, was die Tradition der Weinbereitung sowie die Erfahrung bei der Herstellung von Qualitätserzeugnissen belegt.

Link zur Produktspezifikation

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_dealu_mare_modif_cf_cererii_1996_01.10.2020_toate_categ_cf_notificarii_945_12.05.2022.pdf

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

(2023/C 253/08)

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 *e*Ambrosia-Datenbank der Kommission eingesehen werden.

EINZIGES DOKUMENT

„MEIßNER FUMMEL“

EU-Nr.: PGI-DE-0079-AM01 – 21.4.2022

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

1. **Name**

„Meißner Fummel“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Deutschland

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 2.3 Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren, Kleingebäck

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

Die „Meißner Fummel“ ist ein spezielles Dauergebäck, nämlich ein luftgefülltes Hohlgebäck in der Größe und Form eines kleinen Brotlaibes mit einer sehr dünnen und leicht zerbrechlichen Teighülle. Die Zutaten sind Fett, Zucker, Mehl und Salz.

Alle Zutaten (Fett (ca. 100 g), Zucker, Mehl und Salz) werden zu einem festen Teig vermischt. Teigstücke von 50-100 g werden rund und dünn ausgetrieben, eine Hälfte mit Wasser oder Ei angefeuchtet, die andere Hälfte überschlagen und der Rand fest zusammengedrückt. Mit einem Strohhalm wird Luft eingeblasen, und das Erzeugnis wird bei 240 °C drei Minuten gebacken.

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*

Das gesamte Verfahren für die Herstellung der „Meißner Fummel“ findet in dem in Abschnitt 4. beschriebenen geografischen Gebiet statt.

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 Etikettierung erfolgt als Schriftzug „Meißner Fummel g. g. A.“ auf jeder Art von Verpackungen.

([1]) ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

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

Das geografische Herkunftsgebiet der „Meißner Fummel“ ist auf die Stadt Meißen in Sachsen begrenzt.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die geografische Angabe „Meißner Fummel“ geht der Legende nach auf das Jahr 1710 zurück und gilt bis zum heutigen Tag als Besonderheit der Stadt Meißen. Sie bezeichnet eine im ganzen Raum Sachsen bekannte und angesehene Meißner Spezialität. Nach der Überlieferung wurde die „Meißner Fummel“ schon zu Lebzeiten des Kurfürsten August des Starken (1670-1733) in Meißen gebacken. Urkundlich wurde erstmals im Jahr 1747 ein Gebäck aus der Stadt Meißen namens „Fommel“ erwähnt.

In den Mitteilungen des Vereins für Geschichte der Stadt Meißen aus dem Jahr 1891 ist eine Information zur Meißner Fummel enthalten, die ein Indiz dafür ist, dass diese schon im Jahr 1747 eine Besonderheit der Stadt Meißen war. Ein weiterer Beleg für das Ansehen der Meißner Fummel ist die Tatsache, dass eine Broschüre aus dem Jahr 1956 auf die „Meißner Fummel“ wie folgt Bezug nimmt:

„Zwischen Dresden und Meißen verkehrte regelmäßig ein Kurier des Kurfürsten zu Sachsen. Dieser sprach in unerwünscht hohem Maße dem Meißner Wein zu, was ihm dann im Sattel seines Pferdes ungut bekam. Daraufhin befahl der Sächsische Kurfürst, August der Starke, der Bäckerzunft in Meißen, ein leicht zerbrechliches Gebäck herzustellen, welches der Kurier nach seinem Besuch von Meißen dem Kurfürsten ganz vorzeigen musste.“

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/42319

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 253/09)

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

„Asparago verde di Canino“

EU-Nr.: PGI-IT-02868 – 29.9.2022

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

1. **Name(n)**

„Asparago verde di Canino“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

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 „Asparago verde di Canino“ ist Spargelstangen vorbehalten, die der Familie der Liliengewächse angehören und der grünen Sorte *Asparagus officinalis* L. zuzuordnen sind. Sie müssen aus einer der folgenden Anbausorten hervorgegangen sein: Atlas, Grande, UC157, Vegalim, Starlim, Italo, Atticus oder Verdus.

Bei seiner Vermarktung muss der Spargel mit der g. g. A. „Asparago verde di Canino“ die folgenden morphologischen, handelsbezogenen, organoleptischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften aufweisen:

Morphologische Eigenschaften

— Stange von leuchtend grüner Farbe, an der Spitze mit violetter Tönung;

— vollständige Stange mit gerader Wuchsform und mit schmaler, geschlossener Spitze; feste Konsistenz, ohne Schlaffheit;

— saubere Stange ohne anhaftende Erde oder andere Unreinheiten.

Handelsbezogene Eigenschaften

— Klasse „Extra“: Durchmesser der Stangen > 16 mm;

— Klasse I: Durchmesser der Stangen zwischen 10,1 und 16 mm;

— Klasse II (genannt „Asparagina“): Durchmesser der Stangen zwischen 8 und 10 mm.

Pro Verpackung ist es zulässig, dass ± 10 % der Spargelstangen (bezogen auf das Gewicht) einen anderen als den vorgegebenen Durchmesser aufweisen.

Organoleptische Eigenschaften

— Geruch: fein bis intensiv, ohne anormale Noten;

— Geschmack: mild, mit krautigem Nachgeschmack.

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Physikalisch-chemische Eigenschaften

— Eisen: Gehalt von mehr als 1 mg/100 g;

— Magnesium: Gehalt von mehr als 10 mg/100 g.

Die Stangen des Spargels mit der g. g. A. „Asparago verde di Canino“ müssen darüber hinaus gefüllt (nicht hohl) sein und dürfen keine Risse aufweisen. Da bei diesem Spargel sämtliche Teile essbar sind und keine Abfälle anfallen, wird er auch „Mangiatutto“ (Iss alles) genannt.

Spargelstangen, die sämtlichen Anforderungen der Produktspezifikation entsprechen, außer den Vorgaben zu Größe und Form, dürfen ausschließlich für Verarbeitungszwecke verwendet werden. Auch leichte Veränderungen an der Oberfläche sind zulässig, soweit die Qualität und die Haltbarkeitsdauer der Spargelstangen hierdurch nicht beeinträchtigt werden. Für solche Spargelstangen kann die g. g. A. „Asparago verde di Canino“ zwar verwendet werden, sie dürfen jedoch nicht für die Abgabe als frisches, unverarbeitetes Erzeugnis an den Endverbraucher bestimmt sein.

Das Erzeugnis wird im frischen, tiefgefrorenen oder schockgefrosteten Zustand (Klasse III) vermarktet.

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*

Sämtliche Schritte bei der Erzeugung des Spargels mit der g. g. A. „Asparago verde di Canino“ (Anbau, Säuberung, Sortierung, Spülung, Größensortierung, Schneiden, Bündelung und Aufteilung in die einzelnen Handelsklassen) müssen in dem abgegrenzten Gebiet (siehe Punkt 4) erfolgen.

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

Beim Inverkehrbringen des Spargels mit der g. g. A. „Asparago verde di Canino“ muss eine der folgenden Verpackungen verwendet werden:

Für frische Erzeugnisse

Feste Bündelung, wobei die Stangen am unteren Ende durch manuelles oder mechanisches Schneiden angeglichen werden, in einer der folgenden Verpackungen:

— Hülle aus einem für den Kontakt mit Lebensmitteln geeigneten Material; Gewicht zwischen 0,250 und 1 000 g;

— Bündel mit einer für den Kontakt mit Lebensmitteln geeigneten Binde; Gewicht zwischen 0,250 und 1 000 g;

— Körbchen aus einem für den Kontakt mit Lebensmitteln geeigneten Material; Gewicht zwischen 0,125 und 1 000 g;

— Schachtel aus einem für den Kontakt mit Lebensmitteln geeigneten Material; Gewicht zwischen 1 und 6 kg;

— Kistchen aus einem für den Kontakt mit Lebensmitteln geeigneten Material; Gewicht zwischen 1 und 12 kg.

Der Verkauf von Spargelstangen im losen Gebinde in Verpackungen aus einem für den Kontakt mit Lebensmitteln geeigneten Material und mit einem maximalen Gewicht von 12 kg ist zulässig. Um das Erzeugnis vor Manipulationen zu schützen, muss die entsprechende Verpackung mit einem Netz oder einem sonstigen für Lebensmittel geeigneten Hilfsmittel sowie mit einer Binde verschlossen sein, auf der die für die Kennzeichnung von Erzeugnissen mit der g. g. A. „Asparago verde di Canino“ vorgesehenen Angaben aufgebracht sind.

Für Erzeugnisse der Klasse III

— unter Schutzatmosphäre versiegelte Tüten aus einem für den Kontakt mit Lebensmitteln geeigneten Material; Gewicht zwischen 0,10 und 10 kg;

— vakuumversiegelte Tüten aus einem für den Kontakt mit Lebensmitteln geeigneten Material; Gewicht zwischen 0,5 und 10 kg.

Alle Verpackungen müssen aus einem Material bestehen, das für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist, und so versiegelt werden, dass das Erzeugnis nicht entnommen werden kann, ohne die Verpackung zu beschädigen.

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

Neben den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften vorgesehenen obligatorischen Angaben müssen auf dem Etikett der Verpackung in deutlich lesbaren Druckbuchstaben zwingend das g. g. A.-Bildzeichen der EU, das nachfolgend beschriebene g. g. A.-Logo sowie die folgenden ergänzenden Angaben erscheinen:

— „Asparago verde di Canino“, gefolgt von der Abkürzung „IGP“ (g. g. A) oder der Angabe „Indicazione Geografica Protetta“ (geschützte geografische Angabe);

— Name oder Firma und Anschrift oder Sitz des Einzelerzeugers und/oder des Mitglieds einer Erzeugergemeinschaft und/oder des Verpackers.

Angaben, die sich auf Firmen-, Handels- oder Markennamen beziehen, sind zulässig, sofern sie nicht Werbezwecken dienen oder den Verbraucher in die Irre führen.

Die Angabe „Indicazione Geografica Protetta“ kann zusätzlich noch auf einem anderen Teil der Verpackung oder des Etiketts erscheinen, auch in der abgekürzten Form „I.G.P.“.

Andere Beschreibungen als diejenigen, die ausdrücklich vorgesehen sind, dürfen nicht hinzugefügt werden.

Logo

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

Das Erzeugungsgebiet des Spargels mit der g. g. A. „Asparago verde di Canino“ befindet sich auf dem Verwaltungsgebiet der Gemeinden Canino, Cellere, Montalto di Castro, Tarquinia, Tuscania, Tessennano und Arlena di Castro.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Antrag auf Anerkennung des Erzeugnisses „Asparago verde di Canino“ wird sowohl mit dessen Ansehen als auch mit dessen unverwechselbarer Qualität begründet. Letztere ergibt sich aus der leuchtend grünen Farbe des Spargels, seiner Konsistenz, seinem Geschmack und der Tatsache, dass bei diesem Erzeugnis keine Abfälle anfallen (daher der Beiname „Mangiatutto“ (Iss alles)). Dieser Spargel ist reich an Mineralsalzen wie Eisen und Magnesium.

Die für das Erzeugnis „Asparago Verde di Canino“ typische leuchtend grüne Farbe ist auf die besonderen bodenklimatischen Bedingungen des Gebiets und auf die an Kalium und Mineralsalzen (vorwiegend Eisen und Magnesium) reichen vulkanischen Böden zurückzuführen. Letztere haben einen charakteristischen und deutlich sichtbaren Einfluss auf die Färbung. Die Bezeichnung „Mangiatutto“ (Iss alles) ist der Tatsache geschuldet, dass das Erzeugnis kaum holzig ist und dass die Stangen bei der Ernte über dem Boden abgeschnitten werden. Dabei wird der faserige, harte, besonders helle Teil, der einen unangenehmen Geschmack hat, abgetrennt. Diese agronomische und technische Besonderheit macht es möglich, dass der Verbraucher den Spargel als Ganzes verwenden kann und ihm die Eigenschaft „Mangiatutto“ (Iss alles) zugestanden wird.

Ganz abgesehen von genetischen Merkmalen sind es die günstigen landwirtschaftlichen und bodenklimatischen Bedingungen sowie die Anbauverfahren, die von den einheimischen Landwirten des in Punkt 4 beschriebenen geografischen Gebiets angewandt werden, die für diese Eigenschaften ausschlaggebend sind. Der Boden spielt dabei eine wesentliche Rolle, denn die im Anbaugebiet vorzufindenden Bodenverhältnisse eignen sich gut für den Spargelanbau. Nach ihrer Textur handelt es sich bei den Böden innerhalb des Gebiets um reine Lehmböden oder sandig-tonige Lehmböden. Sie liegen vorwiegend auf Kalkterrassen und vulkanischen Ablagerungen mit guter chemischer Fruchtbarkeit, die die Ausbildung der Stangen des Spargels mit der g. g. A. „Asparago verde di Canino“ begünstigen. Dank ihrer hydrologischen Eigenschaften staut sich in regenreichen Zeiten in den Böden kein Wasser. Die Böden haben insbesondere einen hohen Kalzium- und Kaliumgehalt. Noch markanter sind jedoch das enthaltene Eisen und Magnesium. So erklärt sich der Eisen- und Magnesiumgehalt des Spargels mit der g. g. A. „Asparago verde di Canino“, der in qualitativer Hinsicht so charakteristisch ist. Die klimatischen Gegebenheiten innerhalb des geografischen Gebiets sind besonders günstig. Grund hierfür ist ein Mikroklima, das auch durch die relative Nähe zum Meer entsteht und sich für dieses Gartenbauerzeugnis gut eignet. Die milden Temperaturen im Winter und im Frühling führen zu einem frühen Austrieb. Aus den Trieben beginnen sich in der Regel ab Anfang Januar die später erntbaren Spargelstangen auszubilden.

Die nicht zu feuchten, regenarmen Sommer begünstigen das Wachstum des Spargels mit der g. g. A. „Asparago verde di Canino“, denn Nässe ist für das Blattwerk und Staunässe ist für die Wurzeln ungünstig. Treten solche Bedingungen auf, können sich an der Pflanze Pilzkrankheiten entwickeln. Über das Jahr sind die Temperaturen relativ stabil, die monatliche Durchschnittstemperatur liegt um die 16 °C. Die minimalen und maximalen Durchschnittswerte betragen ca. 11 °C bzw. 22 °C. Die kältesten Monate sind Januar und Februar mit Mindesttemperaturen, die selten absolute Werte unter 0 °C erreichen. Die heißesten Monate sind Juli und August mit Höchsttemperaturen, die absolute Werte um die 32 °C erreichen können. Auch die Niederschlagsmengen innerhalb des Gebiets sind äußerst homogen. In den letzten Jahren betrug die durchschnittliche Jahresniederschlagsmenge etwas mehr als 472 mm. Regen fällt hauptsächlich im Herbst und Winter, während in den Sommermonaten Trockenheit herrscht. Besonders zu erwähnen ist auch die Nutzung der Erdwärme beim Anbau mit Abdeckung. Dabei werden die Wurzeln über unterirdische Rohrleitungen erwärmt, in denen warmes Wasser – und zwar zutage tretendes Grundwasser – zirkuliert. Im Winter wird der essbare Teil der Pflanze mit Tunneln aus Polyethylen abgedeckt. So bleibt ein warmes, für den Spargel ideales Mikroklima erhalten.

Der Spargel „Asparago verde di Canino“ kann auf eine glanzvolle Geschichte zurückblicken, auch wenn diese vergleichsweise jüngeren Datums ist. Der Erfolg im Handel und die Verbindung mit dem Gebiet gehen auf die frühen 1980er-Jahre zurück. Zu dieser Zeit entwickelte sich erstes Fachwissen im modernen Spargelanbau. Allerdings wurde das erste Spargelfeld mit einer Fläche von 9 ha bereits 1980 angelegt, und zwar für den Anbau von Grünspargel.

Die neue Anbaukultur war auch der Anstoß für die Entwicklung von geeigneten Werkzeugen für die Grünspargelernte und bewirkte, dass insbesondere die manuellen Ernteverfahren in den Fokus rückten. Dies hing auch damit zusammen, dass unmittelbar klar wurde, dass ebendiese Phase „nicht nur für die Qualität der Spargelstangen, sondern auch für künftige Erzeugungszweige von Bedeutung [war]. […] Um zarte Spargelstangen mit fest geschlossenen Schuppen zu erhalten, muss die Ernte zeitlich eng getaktet stattfinden, und zwar in der Zeit der Vollproduktion täglich und in der Anfangs- und Endphase der Ernte in einem Abstand von weniger als zwei Tagen.“ (Saccardo F., Temperini O., *Asparago: tecnica agronomica e scelta varietale* (Spargel: agrartechnische Verfahren und Sortenwahl), in Arsial (Hrsg.), *Esperienze sulla coltivazione dell'asparago nel Lazio* (Erkenntnisse zum Spargelanbau in Lazio), 2004, S. 17).

Um die Anbausaison zu verlängern und so auch die Zeit, in der das Erzeugnis auf dem Markt ist, begannen die Erzeuger sodann, erfolgreich mit warmwasserbehandelten Treibkulturen zu experimentieren. Dabei wurden die in der Ebene um Paglieto vorhandenen Thermalquellen genutzt. Die für den Spargelanbau optimalen Parameter ergeben sich aus den günstigen bodenklimatischen Verhältnissen. Diese haben in der Gemeinde Canino eine komplett neue landwirtschaftliche Realität entstehen lassen (in *Innovazione e agricoltura* (Innovationen und Landwirtschaft), 2, Nr. 2, 1999, S. 36-39; *L'Informatore agrario* (Der landwirtschaftliche Bericht), Nr. 50, 2001, S. 45).

Der Spargel „Asparago verde di Canino“ wird ob seiner Konsistenz und seines Geschmacks geschätzt und weil bei ihm keinerlei Abfälle anfallen (daher wird er auch „Mangiatutto“ (Iss alles) genannt). Diese Beschreibung findet sich in dem Leitfaden *Frutta e ortaggi in Italia* (Obst und Gemüse Italiens) des Touring Club Italiano. Außerdem wird er hier als eine der national beliebtesten Sorten geführt (Cabrini L., Malerba F., *Frutta e ortaggi in Italia*, TCI, Mailand, 2005, S. 49). In dem Werk *1001 specialità della cucina italiana da provare almeno una volta nella vita* (1001 Spezialitäten der italienischen Küche, die man mindestens einmal im Leben probiert haben sollte) wird der Spargel als „Mangiatutto“ (Iss alles) bezeichnet und als eines der erstklassigen Erzeugnisse der Region Latium geführt (Machado A., Prete C., Newton Compton, 2015, S. 297-299).

Der Spargel „Asparago verde di Canino“ wird als eines der wichtigsten Erzeugnisse der Toskana anerkannt – eine Würdigung, die sich verschiedenen Presseerzeugnissen entnehmen lässt, die sich dem Thema Ernährung widmen. Dazu gehören sowohl La Repubblica (repubblica.it/cronaca/2013/04/26/), Corriere della Sera (viaggi.corriere.it/weekend/), Libero, Quotidiano.net (.quotidiano.net/viaggiesapori/) und il Tempo (tempo.it/i-consigli-di-fuoriporta/2017/04/21/) als auch Kochzeitschriften wie Mondo Mangiare (mangiare.moondo.info).

2006 wurde der „Asparago verde di Canino“ als ein Erzeugnis mit „besonderem Potenzial zur Identifizierung“ mit dem Gebiet in das Projekt *Leader Plus 2000/2006 – Gal degli Etruschi* (Lokale Aktionsgruppe Etrurien) aufgenommen. Auch wenn das Erzeugnis nicht „öffentlich anerkannt ist (so z. B. als g. U., g. g. A. oder IGT), kommt ihm in einigen Gemeinden der Region eine erhebliche Bedeutung zu, und zwar sowohl in quantitativer als auch in qualitativer Hinsicht“.

Seit 2001 organisieren die Gemeinden Canino und Montalto di Castro jährlich stattfindende Messen zur Bekanntmachung des Grünspargels und zur Verkaufsförderung. Die Festlichkeit zu Ehren des „Asparago verde di Canino“ ist dabei insbesondere dafür bekannt, dass ein „kapitales Omelett“ auf Spargelbasis zubereitet wird. Dieses hat der Gemeinde Canino in der Provinz Viterbo den Rekord für das „größte Omelett der Welt“ eingebracht (Gazzetta_25.4.2010; Messaggero_11.5.2016).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation kann auf der folgenden Website abgerufen werden:

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335”

Alternativ ist sie auch wie folgt abrufbar:

durch direkten Zugriff auf die Website des Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (italienisches Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft) www.politicheagricole.it. Dort zunächst oben rechts auf „Qualità“ (Qualität) klicken, anschließend auf der linken Seite auf „Prodotti DOP, IGP et STG“ (Erzeugnisse mit g. U., g. g. A. und g. t. S.) und schließlich auf „Disciplinari di produzione all’esame dell’UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU).

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

(2023/C 253/10)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Coteaux champenois“

PDO-FR-A1364-AM03

Datum der Mitteilung: 20.4.2023

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Rebsortenbestand

In Kapitel I Nummer V Ziffer 1 der Produktspezifikation wurden die Worte „– wichtigste Keltertraubensorten:“ eingefügt, weil die für Anpassungszwecke interessante Rebsorte Voltis B hinzugefügt wurde.

Die Rebsorte Voltis wird in die Liste der Rebsorten in der Produktspezifikation aufgenommen. Diese gegen Mehltau und falschen Mehltau resistente Rebsorte ist im Hinblick auf die Reduzierung des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln interessant. Sie wird auf 5 % des Rebsortenbestands und 10 % in einem Verschnitt begrenzt.

Kapitel I Nummer V Ziffer 2 der Produktspezifikation wird durch Vorschriften in Bezug auf die zugelassenen Anteile ergänzt.

a) Der Rebsortenbestand muss sich zu mindestens 95 % aus den wichtigsten Keltertraubensorten zusammensetzen.

b) Der Anteil der Rebsorte Voltis B beträgt höchstens 5 % des Rebsortenbestands.

Diese Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

2. Pflanzdichte

In Kapitel I Nummer VI Ziffer 1 Buchstabe a der Produktspezifikation werden die allgemeinen Vorschriften für die Dichte geändert, um bei der Anpflanzung größere Abstände zwischen den Rebzeilen und kleinere Abstände zwischen den Rebstöcken zu ermöglichen.

Diese neuen Vorschriften, die nach mehrjährigen Versuchen beschlossen wurden, erleichtern es, die Weinberge an den Klimawandel und die Einführung von Agrarumweltmaßnahmen anzupassen. Durch die Verringerung des Mindestabstands zwischen den Rebstöcken können geringere Dichten bei der Anpflanzung teilweise ausgeglichen werden.

Diese Änderung zieht eine Änderung von Punkt 5 des Einzigen Dokuments nach sich.

3. Schnittregeln

In Kapitel I Nummer VI Ziffer 1 Buchstabe b der Produktspezifikation wird die Formulierung der Schnittmethoden Chablis, Cordon (Royat), Vallée de la Marne und Guyot (einfach oder doppelt) geändert, um den neuen Vorschriften für die Dichte gerecht zu werden.

Diese Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

4. **Andere Anbauverfahren**

Kapitel I Nummer VI Ziffer 2 der Produktspezifikation wird durch zwei Anbauverfahren ergänzt:

— Der Boden zwischen den Rebzeilen muss vom 30. November bis 31. Januar des folgenden Jahres mit einer angelegten oder spontan gewachsenen Vegetation bedeckt sein.

— Die Anpflanzung von Rebstöcken und deren Ersetzung erfolgen mit Pflanzgut, bei dem alle Bestandteile (Edelreiser und Unterlagen) vor der Veredelung mit heißem Wasser behandelt wurden. Andernfalls wird das Pflanzgut vor der Anpflanzung mit heißem Wasser behandelt. Die Heißwasserbehandlung hat zwingend in einer von FranceAgriMer zugelassenen Anlage zu erfolgen.

Diese neuen Vorschriften dienen agrarökologischen Zielen.

Diese Ergänzungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

5. **Erträge – Entfernung von Trub**

In Kapitel I Nummer VIII Ziffer 5 Buchstabe a der Produktspezifikation ist der durch das Keltern entstandene Trub bis zum „31. Januar des auf das Erntejahr folgenden Jahres“ anstatt bis zum „15. Dezember des Erntejahres“ zu entfernen.

Die Frist für die Entfernung wurde verlängert, da es für die Verwertungsbetriebe dieses Trubs schwer war, die Abholung bei den Winzern bis zu der ersten Frist sicherzustellen.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

6. **Verarbeitung**

Kapitel I Nummer IX Ziffer 2 Buchstabe c der Produktspezifikation wird um die folgende Vorschrift ergänzt:

Die Weine werden aus einer oder mehreren Rebsorten bereitet. Sie dürfen nicht ausschließlich aus der für Anpassungszwecke interessanten Rebsorte bestehen.

Ein Verschnitt muss zu mindestens 90 % aus der/den wichtigsten Keltertraubensorte(n) bestehen.

Der Anteil der für Anpassungszwecke interessanten Rebsorte beträgt höchstens 10 % des Verschnitts.

Durch die Einführung einer oder mehrerer Rebsorten, die für Anpassungszwecke interessant sind, ist es erforderlich, vorzuschreiben, dass die mit diesen bereiteten Weine einen Anteil von höchstens 10 % in dem fertigen Verschnitt aufweisen.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

7. **Anspruchserklärung**

In Kapitel II Nummer I Ziffer 3 der Produktspezifikation wird das für die Übermittlung dieser Erklärung festgelegte Datum vom „15. August“ auf den „31. Juli“ vorverlegt.

Dieses neue Datum ist von den Winzern besser einzuhalten.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

8. **Meldung über die geplante Abfüllung**

Kapitel II Nummer I der Produktspezifikation wird durch eine Meldung über die geplante Abfüllung ergänzt, indem eine Ziffer 4 hinzugefügt wird.

Durch diese Meldepflicht wird sichergestellt, dass an den Flaschenweinen organoleptische Kontrollen durchgeführt werden.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

9. **Verweise auf die Kontrollstelle**

In Kapitel III Nummer II der Produktspezifikation wurde die Anschrift der Kontrollstelle aktualisiert.

Die Formulierung des zweiten Absatzes wurde geändert und der dritte Absatz wurde gestrichen, um den neuen redaktionellen Vorgaben hinsichtlich der Nummer II der Produktspezifikation gerecht zu werden.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Coteaux champenois

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

Analysemerkmale

KURZBESCHREIBUNG

Bei den Weinen handelt es sich um stille Weiß-, Rosé- und Rotweine.

Die Weine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 9 % vol auf.

Im Falle der Anreicherung beträgt der Gesamtalkoholgehalt der Weine nach der Anreicherung höchstens 13 % vol.

Die Weine haben einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 3 g/l. Die malolaktische Gärung ist bei den Rotweinen abgeschlossen. Zum Zeitpunkt der Abfüllung weisen die Rotweine einen Apfelsäuregehalt von höchstens 0,4 g/l auf. Der Gehalt an flüchtiger Säure, der Gesamtsäuregehalt und der Schwefeldioxidgehalt entsprechen den EU-Rechtsvorschriften.

Die Rotweine weisen eine klare rote Robe unterschiedlicher Intensität auf. Die Farbe der Roséweine ist klar mit einem Spektrum von blassrosa bis dunkel lachsfarben. Diese Weine sind sehr leicht und fein, nach einem seidigen Auftakt am Gaumen schmeicheln typischerweise Aromen von roten Früchten.

Die Textur der Weißweine ist salzig-kristallin, mit einer dominierenden Mineralität, die einen schönen Abgang verleiht. Ihre natürliche Säure verleiht ihnen eine gewisse Lebendigkeit. Sie präsentieren sich subtil aromatisch mit einer blumigen, fruchtigen oder mineralischen Note.

Der Reifeprozess bringt Fett in die Weine und trägt zu ihrer geschmacklichen Ausgewogenheit bei.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	13
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	in Milliäquivalent pro Liter

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Pflanzdichte – allgemeine Bestimmungen

Anbauverfahren

Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf nicht mehr als 2,00 m betragen.

Der Abstand zwischen den Rebstöcken einer Rebzeile muss zwischen 0,70 m und 1,50 m betragen.

Die Summe aus dem Abstand zwischen den Rebzeilen und dem Abstand zwischen den Rebstöcken derselben Rebzeile darf nicht größer als 3,00 m sein.

Jedwede Umgestaltung der Parzelle, die zu einer Änderung der Pflanzdichte führt, ist bis zum Roden untersagt.

2. Pflanzdichte – besondere Bestimmungen

Anbauverfahren

Um die Durchfahrt geeigneter Maschinen zu ermöglichen, können Parzellen

— an Hängen mit einem Gefälle von mehr als 35 % oder

— an Hängen mit einem Gefälle von mehr als 25 % in Verbindung mit einer Überhöhung von mehr als 10 %

höchstens alle 6 Rebzeilen eine Gasse mit einer Breite zwischen 1,50 m und 3,00 m aufweisen. In diesem Fall darf die Summe aus dem Abstand zwischen den anderen Rebzeilen und dem Abstand zwischen den Rebstöcken derselben Rebzeile nicht größer als 2,30 m sein.

3. Schnittregeln

Anbauverfahren

Die Überlappungen von Rebstöcken und das Überschneiden von Fruchtruten sind verboten.

Die Anzahl der Augen beträgt höchstens 18 Augen pro Quadratmeter Parzellenfläche.

Der Schnitt erfolgt spätestens vor dem phänologischen Entwicklungsstadium F (12 nach Lorentz), d. h. vier entfaltete Blätter.

Die Reben werden auf die folgenden Arten geschnitten:

— Chablis-Schnitt

— Cordon-Schnitt (Royat)

— Schnitt Vallée de la Marne

— Guyot-Schnitt, einfach, doppelt oder asymmetrisch

4. Ernte

Anbauverfahren

Jedes Mittel, das die Ernte ganzer Trauben nicht zulässt, ist verboten.

Die Trauben müssen im Ganzen zu den Weinbereitungsanlagen transportiert werden.

5. Spezifisches önologisches Verfahren

Die Verwendung von Holzchips ist untersagt.

Bei der Herstellung von Roséweinen darf önologische Holzkohle weder als solche noch in Zubereitungen eingemischt verwendet werden.

Das Volumen des verwendeten gärenden Mosts darf während des Anreicherungsprozesses um höchstens 1,12 % für eine Erhöhung des Alkoholgehalts um 1 % vol erhöht werden.

Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren allen Verpflichtungen auf Unionsebene und des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei („Code rural et de la pêche maritime“) entsprechen.

5.2. *Höchsterträge*

1. Höchstertrag

15 500 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches gebiet**

Die Ernte der Trauben, die Weinbereitung und die Weinherstellung einschließlich Ausbau und Abfüllung erfolgen in den durch Artikel 17 des Gesetzes vom 6. Mai 1919 abgegrenzten Gebieten.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Arbane B

Chardonnay B

Meunier N

Petit Meslier B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

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

8.1. *Angaben zum geografischen Gebiet*

Beschreibung der natürlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das geografische Gebiet entspricht dem Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Champagne“. Es befindet sich im Nordosten Frankreichs und erstreckt sich über Gemeinden in den Departements Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne und Seine-et-Marne.

Wie das geografische Gebiet entsprechen auch die für die Traubenlese ausgewählten Parzellen den für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Champagne“ abgegrenzten Parzellen. Sie sind Teil einer Schichtstufenlandschaft – beeindruckenden geomorphologischen Strukturen – im Osten des Pariser Beckens, die durch Rebflächen in Hanglage geprägt ist:

— die Côte d'Ile-de-France im Departement Marne sowie die Hänge der dazugehörigen Täler, die von Norden nach Süden die Montagne de Reims, das Marne-Tal (das sich im Süden des Departements Aisne bis zum Departement Seine-et-Marne erstreckt), die Côte des Blancs und die Côte du Sézannais als die typischsten Gebiete umfassen;

— die Côte de Champagne mit dem Anbaugebiet Vitryat im Departement Marne und dem Anbaugebiet Montgueux im Departement Aube;

— die von mehreren Tälern durchzogene Côte des Bar mit den Gebieten Bar-sur-Aubois im Osten und Bar-Séquanais im Westen, in den Departements Aube und Haute-Marne.

Dieses typische Schichtrelief mit seinen angrenzenden Tälern weist Hanglagen auf, die nach Osten und Süden ausgerichtet sind, manchmal auch nach Norden, wie im Fall der nördlichen Montagne de Reims und des linken Ufers des Marne-Tals.

Die oberen Stufenhänge bestehen aus harten Kalkstein- oder Kreideschichten. Das weichere Gestein der unteren Stufenhänge ist kalkhaltig, mergelig oder sandig. Sie wurden durch Erosion abgetragen und dann mit Ablagerungen von den darüber liegenden oberen Stufenhängen bedeckt.

Die Rebfläche befindet sich im nördlichen Bereich. Sie unterliegt zwei klimatischen Einflüssen:

— der ozeanische Einfluss sorgt für regelmäßige Niederschläge und gering ausgeprägte Temperaturunterschiede zwischen den Jahreszeiten;

— der kontinentale Einfluss ist für bisweilen zerstörerische Fröste und eine vorteilhafte Sonnenbestrahlung im Sommer verantwortlich.

Beschreibung der menschlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Der Weinbau in der Champagne reicht bis in die Antike zurück und ist im 9. Jahrhundert aufgrund der Entwicklung des klösterlichen Weinbaus fest etabliert. Die Weine wurden dann im Mittelalter unter dem Namen „Vins de France" bekannt, weil sie im Pariser Becken am Rande der Krondomäne hergestellt wurden.

Bis ins 18. Jahrhundert wurden in der Champagne vor allem Rotweine erzeugt. Bevor die Schaumbildung durch die zweite Gärung in der Flasche beherrscht wurde, wurden Pierre Galet zufolge deutlich mehr Rotweine erzeugt als Weiß- und Roséweine (sogenannte „vins paillets" (Bleichert)). Im 19. Jahrhundert, als die Schaumweine aus der Champagne an Popularität gewannen, ging die Erzeugung von Rotweinen zurück. Nur wenige große Weine, die in den Anbaugebieten Montagne de Reims und Grande Vallée de la Marne sowie im Department Aube produziert werden, haben sich einen guten Ruf bewahrt.

Mit dem Gesetz vom 22. Juli 1927, dem zufolge die Bezeichnung „Champagne" Schaumweinen vorbehalten war, wurde die Angabe „Vins originaires de la Champagne viticole" eingeführt, die 1953 in „Vins natures de Champagne" geändert wurde. Dank der Bemühungen einiger Winzer, die die Tradition dieser „vins natures" fortführten, wurden die Weine wieder aufgewertet und „Coteaux champenois" wurde 1974 gemäß den Bestimmungen des Gesetzes vom 12. Dezember 1973, das die Verwendung der einfachen Bezeichnung „vins natures de la Champagne" verbietet, als geschützte Ursprungsbezeichnung anerkannt.

Weine dürfen nur dann die geschützte Ursprungsbezeichnung „Coteaux champenois" führen, wenn die Merkmale der Ernte für die Erzeugung von Stillweinen geeignet sind. Ihre Produktion ist daher starken Schwankungen unterworfen.

Um betrügerische Praktiken im Zusammenhang mit nicht abgefüllten Weinen zu verhindern, beantragten die Erzeuger den Erlass des Gesetzes vom 23. Mai 1977, dem zufolge jeglicher nicht in Flaschen erfolgender Versand von Weinen, die unter der geschützten Ursprungsbezeichnung „Coteaux champenois" hergestellt wurden, verboten ist, mit Ausnahme von Transporten innerhalb des abgegrenzten Weingebiets Champagne zwischen an der Erzeugung von „Coteaux champenois" beteiligten Akteuren.

Die Steuerung der Produktion liegt in den Händen derselben berufsständischen Verbände wie für die Erzeugnisse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Champagne", nämlich dem „Syndicat général des vignerons de Champagne" (Gewerkschaft der Winzer der Champagne) (gegründet 1904) und der „Union des Maisons de Champagne" (Verband der Champagnerhäuser) (gegründet 1882), die sich im „Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne" (Branchenverband für Wein aus der Champagne) (gegründet 1941) zusammengeschlossen haben.

8.2. *Angaben zur Qualität und zu den Merkmalen des Erzeugnisses*

Es handelt sich um stille Rot-, Weiß- und Roséweine, die häufig mit dem Namen der Gemeinde bezeichnet werden, in der die Trauben geerntet wurden.

Die Rotweine weisen eine klare rote Robe unterschiedlicher Intensität auf. Die Farbe der Roséweine ist klar mit einem Spektrum von blassrosa bis dunkel lachsfarben. Diese Weine sind sehr leicht und fein, nach einem seidigen Auftakt am Gaumen schmeicheln typischerweise Aromen von roten Früchten.

Die Textur der Weißweine ist salzig-kristallin, mit einer dominierenden Mineralität, die einen schönen Abgang verleiht. Ihre natürliche Säure verleiht ihnen eine gewisse Lebendigkeit. Sie präsentieren sich subtil aromatisch mit einer blumigen, fruchtigen oder mineralischen Note.

Der Reifeprozess bringt Fett in den Wein und trägt zu seiner geschmacklichen Ausgewogenheit bei.

8.3. *Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge*

Durch die zur Ebene und zu den Tälern hin offene Landschaft der drei Schichtstufen ist für die Weinberge ein ausreichender Lichteinfall zur Reifung der Trauben garantiert, sogar für nach Norden ausgerichtete Lagen. Die Ost- und Südlagen der traditionellen, für die Produktion von Weinen mit der g. U. „Coteaux champenois" bekanntesten Gebiete bieten den Weinbergen im Frühjahr und Herbst ein Maximum an Licht und damit optimale Bedingungen für die Blüte der Reben und die Reifung der Trauben.

Durch die offene Landschaft wird die Stauung von Kaltluft verhindert und somit die Frostgefahr verringert. Das Klima in der Champagne zwingt die Winzer jedoch dazu, nur gesunde Trauben aus den mildesten Jahren zu wählen, die von den besten Parzellen und zumeist von alten Reben stammen, und die Trauben bei voller Reife zu ernten.

Die Hanglage der Weinberge sorgt für eine optimale natürliche Entwässerung, die auch durch die verschiedenen Substrate gewährleistet wird, die eine natürliche Regulierung des Wasserhaushalts des Weinbergs ermöglichen. Die Kreide eliminiert durch ihre Porosität und Durchlässigkeit überschüssiges Wasser und sorgt gleichzeitig dafür, dass der Boden bei trockenem Wetter durch Kapillarwirkung rehydriert wird. In den anderen Untergründen verbinden sich Mergelschichten, die als Wasserreserve dienen, mit Kalksteinbänken oder kohlensauren Sandböden, wobei Letztere das Versickern von überschüssigem Wasser aus Nassperioden ermöglichen. Diese Beschaffenheit des Untergrunds und diese schwierigen klimatischen Bedingungen waren maßgeblich für die Wahl der Rebsorten in den verschiedenen Regionen des Weinbaugebiets.

Die einzigartigen klimatischen Bedingungen der Champagne verleihen den Trauben und später den Weinen eine natürliche Säure, die für die Lebendigkeit des Weins sorgt und die durch das Substrat eingebrachten mineralischen Noten unterstreicht.

Die Weine werden häufig aus schwarzen Trauben hergestellt, die – so Jules Guyot – widerstandsfähiger gegen Frost und Regen sind und schneller reifen. Im Jahr 1822 zählte André Jullien „[die Rotweine] von Verzy, Verzenay, Mailly, Saint-Basle, Bouzy und Clos de Saint-Thierry zu den besten Weinen Frankreichs, wenn sie aus sehr heißen und trockenen Jahren stammen".

Die Bereitung der Rot- oder Roséweine durch mehr oder weniger kurze Einmaischzeiten bewahrt am besten die Aromen der Rebsorten Pinot Noir N und Meunier N sowie deren Entwicklung während der Gärzeit. Bei Weißweinen wird durch den Erhalt der Unversehrtheit der Trauben ab der Ernte und die in der Champagne traditionell schonende Pressung die Färbung des Safts der schwarzen Trauben verhindert und so die Klarheit des Weins garantiert.

Die Rotweine der Champagne traten bereits ab 1328 (Philippe de Valois) bei den Königskrönungen in Reims als berühmte Weine in Erscheinung, wo sie wegen der natürlichen Finesse ihres Bouquets besonders geschätzt wurden. Mächtige Herrscher Europas erwarben sogar Weinberge in der Montagne de Reims, und Heinrich IV. wollte den Titel „Herrscher von Aÿ" annehmen. Die Verkoster am Hofe Ludwigs XIV., die sich „Ordre des Coteaux" nannten, festigten die Bekanntheit und den guten Ruf dieser Weine: „Scheut keine Kosten, um Wein aus der Champagne zu erwerben", schrieb Saint Evremond 1671 an den Grafen von Olonne. „Es gibt keine Provinz, die hervorragendere Weine für alle Jahreszeiten liefert als die Champagne."

Zahlreiche Dokumente aus dem 17. bis 19. Jahrhundert zeugen von diesen Würdigungen. Diese Weine nehmen, so André Jullien 1822, den „ersten Rang unter den besten edlen Weinen des Königreichs" ein. Durch die Professionalität seiner Erzeuger ist diese Berühmtheit bis heute ungebrochen. Diese Weine sollten mit Respekt und historischer Neugier genossen werden, in dem Gedanken, dass sie ein Erbe der Vergangenheit sind.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Zusätzliche Bezeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung darf der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern:

— es sich um eine im Kataster geführte Einzellage handelt und

— diese in der Erntemeldung angegeben ist.

Die Angabe einer Einzellage ist nur zulässig, wenn alle zur Herstellung der Weine verwendeten Trauben aus dieser Einzellage stammen.

Nennung der Rebsorte

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die Rebsorte kann in Schriftzeichen angegeben werden, die sowohl in der Höhe als auch in der Breite 3 Millimeter nicht überschreiten und die höchstens halb so groß wie die Schriftzeichen des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung sind.

Die Angabe einer Rebsorte ist nur zulässig, wenn alle Trauben dieser Sorte angehören.

Abfüllung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets

Beschreibung der Bedingung:

Gemäß dem Gesetz vom 23. Mai 1977 ist jeglicher nicht in Flaschen erfolgender Versand von Weinen, die unter der geschützten Ursprungsbezeichnung „Coteaux champenois“ hergestellt wurden, verboten. Von diesem Verbot ausgenommen sind Transporte innerhalb des abgegrenzten Weingebiets Champagne zwischen an der Erzeugung von „Coteaux champenois“ beteiligten Akteuren.

Am Ende der Ausbauzeit werden die Weine ab dem 15. Oktober des auf das Erntejahr folgenden Jahres an die Verbraucher vermarktet.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0f9a38f5-d783-4774-bd86-7a2d39ae9f7b

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

Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE