

Amtsblatt der Europäischen Union

C 268



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

66. Jahrgang

31. Juli 2023

Inhalt

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Rat

2023/C 268/01	Mitteilung an bestimmte Personen und eine Organisation, die den restriktiven Maßnahmen gemäß Anhang I des Beschlusses (GASP) 2019/1720 des Rates und Anhang I der Verordnung (EU) 2019/1716 des Rates über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Nicaragua unterliegen	1
2023/C 268/02	Mitteilung an die Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2010/788/GASP des Rates, durchgeführt durch den Durchführungsbeschluss (GASP) 2023/1567 des Rates, und der Verordnung (EG) Nr. 1183/2005 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2023/1564 des Rates, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in der Demokratischen Republik Kongo unterliegen	2
2023/C 268/03	Mitteilung an die betroffenen Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2010/788/GASP des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 1183/2005 des Rates über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in der Demokratischen Republik Kongo unterliegen	3

Europäische Kommission

2023/C 268/04	Euro-Wechselkurs — 28. Juli 2023	5
---------------	--	---

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2023/C 268/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11170 – VERITAS / EIM / PATIENT SQUARE / SYNEOS HEALTH) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	6
---------------	---	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

2023/C 268/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11210 – ACCIONA CONCESIONES / COBRA / ENDEAVOUR / JV) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	8
---------------	---	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2023/C 268/07	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission	10
2023/C 268/08	Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	18

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

IV

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

RAT

**Mitteilung an bestimmte Personen und eine Organisation, die den restriktiven Maßnahmen gemäß
Anhang I des Beschlusses (GASP) 2019/1720 des Rates und Anhang I der
Verordnung (EU) 2019/1716 des Rates über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Nicaragua
unterliegen**

(2023/C 268/01)

Herrn Rosario María MURILLO ZAMBRANA alias Rosario María MURILLO DE ORTEGA (Nr. 7), Herrn Gustavo Eduardo PORRAS CORTÉS (Nr. 8), Herrn Fidel de Jesús DOMÍNGUEZ ÁLVAREZ (Nr. 11), Frau Brenda Isabel ROCHA CHACÓN (Nr. 17), Herrn Cairo Melvin AMADOR ARRIETA (Nr. 18), Herrn Lumberto Ignacio CAMPBELL HOOKER (Nr. 19), dem Nicaraguanischen Institut für Telekommunikation und Postdienste (Nr. 3), den Personen und der Organisation, die in Anhang I des Beschlusses (EU) 2019/1720 des Rates ⁽¹⁾ und in Anhang I der Verordnung (EU) 2019/1716 des Rates ⁽²⁾ über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Nicaragua aufgeführt sind, wird Folgendes mitgeteilt:

Der Rat beabsichtigt, die restriktiven Maßnahmen gegen die oben genannten Personen und die oben genannte Organisation mit geänderten Begründungen aufrechtzuhalten. Diesen Personen und dieser Organisation wird hiermit mitgeteilt, dass sie bis zum 7. August 2023 beim Rat unter der nachstehenden Anschrift beantragen können, die vorgesehene Begründung für die Aufrechterhaltung ihrer Benennung zu erhalten:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
RELEX.1
Rue de la Loi 175/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Die betroffenen Personen und die betroffene Organisation können unter Verwendung der vorstehenden Anschrift jederzeit beim Rat unter Vorlage von entsprechenden Nachweisen beantragen, dass der Beschluss, sie in die vorgenannte Liste aufzunehmen und dort weiter aufzuführen, überprüft wird. Entsprechende Anträge werden nach Eingang geprüft. In diesem Zusammenhang werden die betroffenen Personen auf die regelmäßige Überprüfung der Liste durch den Rat gemäß Artikel 9 des Beschlusses (GASP) 2019/1720 des Rates hingewiesen.

⁽¹⁾ ABl. L 262 vom 15.10.2019, S. 58.

⁽²⁾ ABl. L 262 vom 15.10.2019, S. 1.

Mitteilung an die Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem Beschluss 2010/788/GASP des Rates, durchgeführt durch den Durchführungsbeschluss (GASP) 2023/1567 des Rates, und der Verordnung (EG) Nr. 1183/2005 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2023/1564 des Rates, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in der Demokratischen Republik Kongo unterliegen

(2023/C 268/02)

Den in Anhang II des Beschlusses 2010/788/GASP des Rates ⁽¹⁾, geändert durch den Beschluss (GASP) 2023/1567 des Rates ⁽²⁾, und in Anhang Ia der Verordnung (EG) Nr. 1183/2005 des Rates ⁽³⁾, durchgeführt durch die Verordnung (EU) 2023/1564 des Rates ⁽⁴⁾, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in der Demokratischen Republik Kongo aufgeführten Personen wird Folgendes mitgeteilt:

Der Rat der Europäischen Union hat beschlossen, dass diese Personen in die Liste der Personen und Organisationen aufgenommen werden sollten, auf die die in dem Beschluss 2010/788/GASP und in der Verordnung (EG) Nr. 1183/2005 über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in der Demokratischen Republik Kongo festgelegten restriktiven Maßnahmen Anwendung finden. Die Gründe für die Benennung dieser Personen sind in den jeweiligen Einträgen in den genannten Anhängen aufgeführt.

Die betroffenen Personen werden darauf hingewiesen, dass sie bei den zuständigen Behörden des jeweiligen Mitgliedsstaats/der jeweiligen Mitgliedstaaten (siehe Websites in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1183/2005) beantragen können, dass ihnen die Verwendung der eingefrorenen Gelder zur Deckung ihrer Grundbedürfnisse oder für bestimmte Zahlungen genehmigt wird (vgl. Artikel 3 der Verordnung).

Die betroffenen Personen können beim Rat bis zum 1. September 2023 unter Vorlage von entsprechenden Nachweisen beantragen, dass der Beschluss, sie in die genannte Liste aufzunehmen, überprüft wird; entsprechende Anträge sind an folgende Anschrift zu richten:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
RELEX.1
Rue de la Loi 175/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Den eingegangenen Bemerkungen wird bei der nächsten gemäß Artikel 9 des Beschlusses 2010/788/GASP durchzuführenden Überprüfung durch den Rat Rechnung getragen.

Die betroffenen Personen werden ferner darauf aufmerksam gemacht, dass sie den Beschluss des Rates unter den in Artikel 275 Absatz 2 und Artikel 263 Absätze 4 und 6 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union genannten Voraussetzungen vor dem Gericht der Europäischen Union anfechten können.

⁽¹⁾ ABl. L 336 vom 21.12.2010, S. 30.

⁽²⁾ ABl. L 190 I vom 28.7.2023, S. 28.

⁽³⁾ ABl. L 193 vom 23.7.2005, S. 1.

⁽⁴⁾ ABl. L 190 I vom 28.7.2023, S. 9.

**Mitteilung an die betroffenen Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach dem
Beschluss 2010/788/GASP des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 1183/2005 des Rates über
restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in der Demokratischen Republik Kongo unterliegen**

(2023/C 268/03)

Die betroffenen Personen werden gemäß Artikel 16 der Verordnung (EU) 2018/1725 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ auf Folgendes hingewiesen:

Rechtsgrundlagen für die Verarbeitung sind der Beschluss 2010/788/GASP des Rates ⁽²⁾, durchgeführt durch den Durchführungsbeschluss (GASP) 2023/1567 des Rates ⁽³⁾, und die Verordnung (EG) Nr. 1183/2005 des Rates ⁽⁴⁾, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2023/1564 des Rates ⁽⁵⁾, über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in der Demokratischen Republik Kongo.

Der für diese Verarbeitung Verantwortliche ist der Rat der Europäischen Union, vertreten durch den Generaldirektor der Generaldirektion RELEX (Außenbeziehungen) des Generalsekretariats des Rates, und die mit der Verarbeitung betraute Stelle ist das Referat RELEX.1, das unter folgender Anschrift kontaktiert werden kann:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
RELEX.1
Rue de la Loi 175/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Der Datenschutzbeauftragte des Generalsekretariats des Rates kann folgendermaßen kontaktiert werden:

Datenschutzbeauftragter

data.protection@consilium.europa.eu

Ziel der Verarbeitung ist die Erstellung und Aktualisierung der Liste der Personen, die gemäß dem Beschluss 2010/788/GASP, durchgeführt durch den Durchführungsbeschluss (GASP) 2023/1567, und der Verordnung (EG) Nr. 1183/2005, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2023/1564, restriktiven Maßnahmen unterliegen.

Die betroffenen Personen sind die natürlichen Personen, die die Kriterien für die Aufnahme in die Liste gemäß dem Beschluss 2010/788/GASP und der Verordnung (EG) Nr. 1183/2005 erfüllen.

Die erhobenen personenbezogenen Daten umfassen die zur korrekten Identifizierung der betroffenen Person erforderlichen Daten sowie die Begründung und andere mit den Gründen für die Aufnahme in die Liste zusammenhängenden Daten.

Rechtsgrundlagen für die Verarbeitung personenbezogener Daten sind die nach Artikel 29 EUV erlassenen Beschlüsse des Rates und die nach Artikel 215 AEUV erlassenen Verordnungen des Rates, in denen natürliche Personen (betroffene Personen) benannt und das Einfrieren von Vermögenswerten und Reisebeschränkungen angeordnet werden.

Die Verarbeitung ist erforderlich für die Wahrnehmung einer Aufgabe, die gemäß Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe a im öffentlichen Interesse liegt, und für die Erfüllung der rechtlichen Verpflichtungen aus den oben genannten Rechtsakten, denen der für die Verarbeitung Verantwortliche gemäß Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EU) 2018/1725 unterliegt.

⁽¹⁾ ABl. L 295 vom 21.11.2018, S. 39.

⁽²⁾ ABl. L 336 vom 21.12.2010, S. 30.

⁽³⁾ ABl. L 190 I vom 28.7.2023, S. 28.

⁽⁴⁾ ABl. L 193 vom 23.7.2005, S. 1.

⁽⁵⁾ ABl. L 190 I vom 28.7.2023, S. 9.

Die Verarbeitung ist aus Gründen eines erheblichen öffentlichen Interesses gemäß Artikel 10 Absatz 2 Buchstabe g der Verordnung (EU) 2018/1725 erforderlich.

Der Rat kann personenbezogene Daten betroffener Personen von den Mitgliedstaaten und/oder dem Europäischen Auswärtigen Dienst erhalten. Empfänger der personenbezogenen Daten sind die Mitgliedstaaten, die Europäische Kommission und der Europäische Auswärtige Dienst.

Alle personenbezogenen Daten, die vom Rat im Rahmen autonomer restriktiver Maßnahmen der EU verarbeitet werden, werden für einen Zeitraum von fünf Jahren gespeichert, gerechnet ab dem Zeitpunkt, zu dem die betroffene Person von der Liste der Personen, deren Vermögenswerte eingefroren wurden, gestrichen wurde oder die Gültigkeit der Maßnahme abgelaufen ist oder, wenn beim Gerichtshof Klage erhoben wird, bis ein rechtskräftiges Urteil ergangen ist. Personenbezogene Daten, die in vom Rat registrierten Dokumenten enthalten sind, werden vom Rat für im öffentlichen Interesse liegende Archivzwecke im Sinne von Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe e der Verordnung (EU) 2018/1725 aufbewahrt.

Der Rat muss möglicherweise personenbezogene Daten über eine betroffene Person mit einem Drittland oder einer internationalen Organisation im Zusammenhang mit der Umsetzung der VN-Benennungen durch den Rat oder im Rahmen der internationalen Zusammenarbeit in Bezug auf die Politik der EU im Bereich der restriktiven Maßnahmen austauschen.

Liegen weder ein Angemessenheitsbeschluss noch geeignete Garantien vor, so gilt bzw. gelten für die Übermittlung personenbezogener Daten an ein Drittland oder eine internationale Organisation gemäß Artikel 50 der Verordnung (EU) 2018/1725 folgende Bedingung(en):

- Die Übermittlung ist aus wichtigen Gründen des öffentlichen Interesses erforderlich;
- die Übermittlung ist zur Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen erforderlich.

Die Verarbeitung der personenbezogenen Daten der betroffenen Person erfolgt ohne automatisierte Entscheidungsfindung.

Die betroffenen Personen haben das Recht auf Information und das Recht auf Zugriff auf ihre personenbezogenen Daten. Sie haben außerdem das Recht, ihre Daten zu berichtigen und zu vervollständigen. Unter bestimmten Umständen haben sie das Recht, eine Löschung ihrer personenbezogenen Daten zu erwirken, oder das Recht, gegen die Verarbeitung ihrer personenbezogenen Daten Widerspruch einzulegen oder eine Einschränkung ihrer Verarbeitung zu verlangen.

Betroffene Personen können diese Rechte ausüben, indem sie eine E-Mail an den für die Verarbeitung Verantwortlichen mit Kopie an den Datenschutzbeauftragten (siehe oben) senden.

Die betroffenen Personen müssen ihrem Antrag zum Nachweis ihrer Identität die Kopie eines Identifizierungsdokuments (Personalausweis oder Reisepass) beifügen. Dieses Dokument sollte eine Identifikationsnummer, das Ausstellungsland, die Gültigkeitsdauer, ihren Namen, ihre Adresse und ihr Geburtsdatum enthalten. Alle anderen Angaben auf der Kopie des Identifizierungsdokuments, wie das Foto oder andere persönliche Merkmale, können unkenntlich gemacht werden.

Betroffene Personen haben das Recht, gemäß der Verordnung (EU) 2018/1725 Beschwerde beim Europäischen Datenschutzbeauftragten (edps@edps.europa.eu) einzulegen.

Zuvor sollten die betroffenen Personen versuchen, Abhilfe zu schaffen, indem sie sich an den für die Verarbeitung Verantwortlichen und/oder den Datenschutzbeauftragten des Rates wenden.

Unbeschadet gerichtlicher, verwaltungsrechtlicher oder außergerichtlicher Rechtsbehelfe können betroffene Personen gemäß der Verordnung (EU) 2018/1725 Beschwerde beim Europäischen Datenschutzbeauftragten (edps@edps.europa.eu) einlegen.

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

28. Juli 2023

(2023/C 268/04)

1 Euro =

Währung			Kurs		
Währung			Kurs		
USD	US-Dollar	1,1010	CAD	Kanadischer Dollar	1,4553
JPY	Japanischer Yen	153,35	HKD	Hongkong-Dollar	8,5865
DKK	Dänische Krone	7,4527	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7855
GBP	Pfund Sterling	0,85560	SGD	Singapur-Dollar	1,4653
SEK	Schwedische Krone	11,5545	KRW	Südkoreanischer Won	1 406,73
CHF	Schweizer Franken	0,9554	ZAR	Südafrikanischer Rand	19,4309
ISK	Isländische Krone	144,90	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,8799
NOK	Norwegische Krone	11,1680	IDR	Indonesische Rupiah	16 620,44
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	5,0145
CZK	Tschechische Krone	24,028	PHP	Philippinischer Peso	60,405
HUF	Ungarischer Forint	383,26	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,4113	THB	Thailändischer Baht	37,852
RON	Rumänischer Leu	4,9308	BRL	Brasilianischer Real	5,1996
TRY	Türkische Lira	29,6771	MXN	Mexikanischer Peso	18,3975
AUD	Australischer Dollar	1,6508	INR	Indische Rupie	90,5010

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

V

*(Bekanntmachungen)*VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**(Sache M.11170 – VERITAS / EIM / PATIENT SQUARE / SYNEOS HEALTH)****Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2023/C 268/05)

1. Am 20. Juli 2023 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Veritas Capital Fund Management, L.L.C („Veritas“, Vereinigte Staaten), kontrolliert von Veritas Manager Holdings,
- Elliott Investment Management L.P. („EIM“, Vereinigte Staaten),
- Patient Square Capital L.P. („Patient Square“, Vereinigte Staaten),
- Syneos Health, Inc. („Syneos Health“, Vereinigte Staaten).

Veritas, EIM und Patient Square werden die gemeinsame Kontrolle über Syneos Health im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Veritas investiert als Verwalter von außerbörslichen Kapitalanlagen in Unternehmen, die Engpass-Produkte, Software und Dienstleistungen, vor allem technik- und technologiegestützte Lösungen, für staatliche und gewerbliche Abnehmer weltweit bereitstellen.
- EIM ist eine Investmentgesellschaft, deren Handelsstrategien börsliche und außerbörsliche Kapitalanlagen, Privatkredite, notleidende Wertpapiere, nicht notleidende Schuldtitel, Hedge-/Arbitrage-Positionen, Immobilienpapiere, Rohstoffhandel und Portefeuillevolatilitätsschutz umfassen.
- Patient Square ist eine auf das Gesundheitswesen spezialisierte Anlagegesellschaft.
- Syneos Health ist weltweit in der Auftragsforschung und der Vermarktung als externer Partner für Pharma- und Biotechnologieunternehmen tätig.

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

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

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

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

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

M.11170 – VERITAS / EIM / PATIENT SQUARE / SYNEOS HEALTH

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

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

Postanschrift:

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.11210 – ACCIONA CONCESIONES / COBRA / ENDEAVOUR / JV)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 268/06)

1. Am 24. Juli 2023 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Acciona Concesiones S.L. („Acciona Concesiones“, Spanien), Teil des Konzerns Acciona S.A. (Spanien),
- Cobra Instalaciones y Servicios, S.A. („Cobra“, Spanien), letztlich kontrolliert von Vinci S.A. (Frankreich),
- Endeavour Energy („Endeavour“, Australien),
- Ein neu gegründetes Unternehmen („JV“, Australien).

Acciona Concesiones, Cobra und Endeavour werden die gemeinsame Kontrolle über das JV im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen an einem neu gegründeten Gemeinschaftsunternehmen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Acciona Concesiones ist die Investitionssparte von Acciona, die auf die Entwicklung, den Bau, den Betrieb und die Instandhaltung von Infrastrukturprojekten im Rahmen öffentlich-privater Partnerschaften (ÖPP) über Konzessionsvereinbarungen in Bereichen wie Verkehr, Gesundheitswesen, Nachhaltigkeit und Telekommunikation spezialisiert ist,
- Cobra bietet integrierte Lösungen in den Bereichen Energie, Industrietechnik, Telekommunikation und erneuerbare Energien, insbesondere beim Ausbau von Übertragungsnetzen, vor allem in Europa, an,
- Endeavour ist im Stromvertrieb in Australien aktiv.

3. JV wird in folgenden Geschäftsbereichen tätig sein:

- Durchführung eines Projekts, das den Entwurf, den Bau, die Finanzierung, den Betrieb, die Instandhaltung, die Anlagenverwaltung und die Rückgabe einer Stromübertragungsnetzinfrastruktur für die Energiezone Central-West Orana in New South Wales (Australien) umfasst.

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

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

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

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

M.11210 – ACCIONA CONCESIONES / COBRA / DEAVOUR / JV

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

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

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

Postanschrift:

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

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2023/C 268/07)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ⁽¹⁾ veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Ribera del Duero“**PDO-ES-A0626-AM06****Datum der Mitteilung: 23.5.2023****BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG****1. Änderung der organoleptischen Merkmale**

Beschreibung:

Die Beschreibung der organoleptischen Merkmale wird überarbeitet. Zudem wird bei den mit der g. U. hergestellten und vermarkteten Weinen die Zahl der verschiedenen Weinarten aufgrund rein organoleptischer Unterschiede erhöht.

Diese Änderung betrifft Abschnitt 2 Buchstabe b der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einziges Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, die KEINE Änderung der im Abschnitt „Zusammenhang“ beschriebenen Merkmale des Erzeugnisses beinhaltet. Es geht lediglich um eine bessere Beschreibung dieser Merkmale. Die Änderung fällt unter keine der Arten von Unionsänderungen gemäß Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über die einheitliche GMO.

Begründung:

Es handelt sich um eine genauere Beschreibung mit dem Ziel, die organoleptischen Merkmale der erzeugten und vermarkteten Weine in die Produktspezifikation aufzunehmen, sodass die sensorische Analyse nach den Kriterien gemäß ISO 17025 erleichtert wird.

2. Berichtigung eines Fehlers im Abschnitt über die önologischen Verfahren (Reifungsbedingungen für die Weine)

Beschreibung:

Aufnahme des traditionellen Begriffs „CRIANZA“ in den Absatz, in dem festgelegt ist, ab wann die Mindestreifzeit beginnt, die bei Verwendung dieses Begriffs einzuhalten ist.

Diese Änderung betrifft Abschnitt 3 Buchstabe b.2 der Produktspezifikation und berührt nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da lediglich eine unbeabsichtigte Auslassung korrigiert wird. Die Änderung fällt unter keine der Arten von Unionsänderungen gemäß Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über die einheitliche GMO.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Begründung:

Korrektur einer Auslassung in der vorherigen Fassung der Produktspezifikation.

3. **Änderung der önologischen Verfahren (Beschränkungen bei der Weinbereitung)**

Beschreibung:

Die Anforderung, Rotweine aus mindestens 95 % roten Rebsorten herzustellen, wird gestrichen. Somit ist der Anteil der weißen Sorte Albillo Mayor nicht länger auf 5 % begrenzt. Rotweine dürfen folglich aus bis zu 25 % dieser Sorte bestehen, da die Vorschrift, dass die Hauptsorte Tempranillo, Tinto Fino oder Tinta del País mindestens 75 % ausmachen muss, bestehen bleibt, damit die in der Produktspezifikation festgelegten Merkmale des Erzeugnisses erhalten bleiben.

Diese Änderung betrifft Abschnitt 3 Buchstabe c der Produktspezifikation und Punkt 5.1 des Einziges Dokuments.

Die grundlegenden Merkmale des in der Produktspezifikation definierten Erzeugnisses, die das Ergebnis des Zusammenspiels natürlicher und menschlicher Einflüsse sind, bleiben unverändert. Daher fällt die Änderung unter keine der Arten von Unionsänderungen gemäß Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über die einheitliche GMO.

Begründung:

Aus önologischer Sicht gilt dies als Verbesserung, da sich dadurch bestimmte organoleptische Aroma- und Geschmacksmerkmale der Rotweine stärker ausprägen.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Ribera del Duero

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

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

1. ROTWEINE „JOVEN“ UND „JOVEN ROBLE“

KURZBESCHREIBUNG

„JÓVENES“ (ohne Reifung oder mit Reifung und/oder Gärung im Fass für weniger als drei Monate) Aussehen: klar, mit mindestens einer durchschnittlichen Farbintensität und Nuancen zwischen purpurrot und rotviolett. Aroma: Aromen roter und/oder schwarzer frischer Früchte durchschnittlicher Intensität. Geschmack: ausgewogen und frisch aufgrund des Säuregrads und des mittleren oder leichten Körpers, mit einem mindestens leichten Abgang.

„JÓVENES“ ÄLTER ALS ZWEI JAHRE Aussehen: klar, mit Nuancen zwischen rotviolett und granatrot. Aroma: Aromen roter und/oder schwarzer frischer Früchte durchschnittlicher Intensität. Geschmack: ausgewogen und frisch aufgrund des Säuregrads und des mittleren oder leichten Körpers, mit einem mindestens leichten Abgang.

„JOVENES ROBLE“ (im Fass für mehr als 3 Monate gereift und/oder gegärt) Aussehen: klar, mit mindestens einer durchschnittlichen Farbintensität und Nuancen zwischen granatrot und rotviolett. Aroma: Aromen roter und/oder frischer schwarzer Früchte sowie Aromen aus der Eichenholzreifung. Geschmack: ausgewogen und frisch aufgrund des Säuregrads und des mittleren oder leichten Körpers, mit einem mindestens leichten Abgang.

(*) 0,833 Milliäquivalent pro Liter für alle Alkoholgehalte der Weine eines Jahrgangs. Weine, die älter als ein Jahr sind, dürfen die auf folgende Weise berechneten Grenzwerte nicht überschreiten: 1 g/l bis 10 % Alkohol, zuzüglich 0,06 g/l pro Volumenprozent für Alkoholgehalte über 10 %.

In jedem Fall müssen die in diesem Absatz festgelegten physikalisch-chemischen Parameter die in den EU-Vorschriften festgelegten Grenzwerte einhalten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,5
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt in Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	150

2. ROTWEIN „CRIANZA“

KURZBESCHREIBUNG

„CRIANZA“ Aussehen: klar, mit mindestens einer durchschnittlichen Farbintensität und Nuancen zwischen granatrot und rotviolett, ohne Kohlendioxid. Aroma: Aromen roter und/oder schwarzer Früchte sowie Aromen aus der Eichenholzreifung von mindestens durchschnittlicher Intensität. Geschmack: ausgewogen, mit ausreichend säuerlicher Frische sowie mittlerem bis schwerem Körper und durchschnittlichem bis starkem Abgang.

„CRIANZA“ ÄLTER ALS DREI JAHRE Aussehen: klar, mit Nuancen zwischen rubinrot und purpurrot, ohne Kohlendioxid. Aroma: Aromen roter und/oder schwarzer Früchte sowie Aromen aus dem Ausbau in Eichenholzfässern von mindestens durchschnittlicher Intensität. Geschmack: ausgewogen, mit ausreichend säuerlicher Frische sowie mittlerem bis schwerem Körper, mit einem mindestens leichten Abgang.

(*) Weine, die älter als ein Jahr sind, dürfen die auf folgende Weise berechneten Grenzwerte nicht überschreiten: 1 g/l bis 10 % Alkohol, zuzüglich 0,06 g/l pro Volumenprozent für Alkoholgehalte über 10 %.

In jedem Fall müssen die in diesem Absatz festgelegten physikalisch-chemischen Parameter die in den EU-Vorschriften festgelegten Grenzwerte einhalten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,5
Mindestgesamtsäure	4 Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	150

3. ROTWEINE „RESERVA“ UND „GRAN RESERVA“ SOWIE ANDERE ROTWEINE MIT EINEM ALTER VON MEHR ALS 2 JAHREN

KURZBESCHREIBUNG

„RESERVA“ und „GRAN RESERVA“ Aussehen: klar oder leicht trüb, mit mindestens durchschnittlicher Farbintensität und Nuancen zwischen ziegelrot und purpurrot, ohne Kohlendioxid. Aroma: Aromen des Ausbaus in Eichenholzfässern mit durchschnittlicher Ausprägung, eventuell Aromen von Früchten. Geschmack: ausgewogen, mit ausreichendem Säuregehalt, mittlerem bis schwerem Körper und durchschnittlichem bis starkem Abgang.

„RESERVA“ ÄLTER ALS 5 JAHRE UND „GRAN RESERVA“ ÄLTER ALS 7 JAHRE Aussehen: klar oder leicht trüb, mit Nuancen zwischen ziegelrot und purpurrot, ohne Kohlendioxid. Aroma: Aromen des Ausbaus in Eichenholzfässern mit durchschnittlicher Ausprägung, eventuell Aromen von Früchten. Geschmack: ausgewogen, mit ausreichendem Säuregehalt, mittlerem bis schwerem Körper und mindestens leichtem Abgang.

ANDERE WEINE MIT EINEM ALTER VON MEHR ALS 2 JAHREN (länger als drei Monate in Fässern gereift und/oder gegärt) Aussehen: klar oder leicht trüb, mit Nuancen zwischen ziegelrot und rotviolett. Aroma: Aromen aus der Reifung im Eichenholzfass. Geschmack: ausgewogen, körperreich und mit mindestens leichtem Abgang.

(*) Weine, die älter als ein Jahr sind, dürfen die auf folgende Weise berechneten Grenzwerte nicht überschreiten: 1 g/l bis 10 % Alkohol, zuzüglich 0,06 g/l pro Volumenprozent für Alkoholgehalte über 10 %.

In jedem Fall müssen die in diesem Absatz festgelegten physikalisch-chemischen Parameter die in den EU-Vorschriften festgelegten Grenzwerte einhalten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,5
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt in Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	150

4. ROSÉWEIN/„CLARETE“

KURZBESCHREIBUNG

OHNE REIFUNG ODER FASSGÄRUNG Aussehen: klar, mit Farbnuancen zwischen einem Rotton ähnlich dem einer Zwiebelhaut und einem Himbeerrosa. Aroma: Aromen von roten Früchten und/oder sonstigen Früchten. Bei Roséweinen, die älter als zwei Jahre sind, Aromen von Fruchtkompott oder frischen Früchten. Geschmack: ausgewogen und frisch mit einem durchschnittlichen oder hohen Säuregehalt sowie mit leichtem oder mittlerem Körper.

MIT REIFUNG UND/ODER FASSGÄRUNG Aussehen: klar, mit Farbnuancen zwischen einem Rotton ähnlich dem einer Zwiebelhaut und einem Himbeerrosa. Aroma: Aromen roter Früchte und/oder andere Früchte sowie holzige Noten. Die Weine „Reserva“ und „Gran Reserva“ müssen kein Fruchtaroma enthalten. Geschmack: ausgewogen und frisch mit einem durchschnittlichen oder hohen Säuregehalt sowie mit leichtem oder mittlerem Körper.

(*) 0,833 Milliäquivalent pro Liter für alle Alkoholgehalte der Weine eines Jahrgangs. Weine, die älter als ein Jahr sind, dürfen die auf folgende Weise berechneten Grenzwerte nicht überschreiten: 1 g/l bis 10 % Alkohol, zuzüglich 0,06 g/l pro Volumenprozent für Alkoholgehalte über 10 %.

In jedem Fall müssen die in diesem Absatz festgelegten physikalisch-chemischen Parameter die in den EU-Vorschriften festgelegten Grenzwerte einhalten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	4,3 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	180

5. WEISSWEIN

KURZBESCHREIBUNG

OHNE REIFUNG ODER FASSGÄRUNG Aussehen: klar, mit Farbnuancen von leichtem strohgelb bis strohgelb. Aroma: Aromen von „sonstigen Früchten“. Geschmack: ausgewogen und frisch mit einem durchschnittlichen oder hohen Säuregehalt sowie mit leichtem oder mittlerem Körper.

MIT REIFUNG UND/ODER FASSGÄRUNG Aussehen: klar, mit Farbnuancen von strohgelb bis goldgelb. Bei Weinen, die die traditionellen Begriffe „Crianza“, „Reserva“ oder „Gran Reserva“ tragen, ist der Farbton altgoldgelb zulässig. Gleiches gilt für Weißweine dieser Kategorie, die ein Alter von mehr als drei Jahren haben. Aroma: Aromen „sonstiger Früchte“, mit holziger Note. Die Weine „Reserva“ und „Gran Reserva“ müssen kein Fruchtaroma enthalten. Geschmack: ausgewogen und frisch mit einem durchschnittlichen oder hohen Säuregehalt sowie mit leichtem oder mittlerem Körper.

(*) Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure: 0,65 g/l bei nicht gegorenen und nicht im Fass gereiften Weinen (10,83 Milliäquivalent pro Liter), 0,80 g/l bei gegorenen und/oder im Fass gereiften Weinen (13,33 Milliäquivalent pro Liter).

In jedem Fall müssen die in diesem Absatz festgelegten physikalisch-chemischen Parameter die in den EU-Vorschriften festgelegten Grenzwerte einhalten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	180

5. Weinbereitungsverfahren

5.1. Spezifische önologische Verfahren

Anbauverfahren

Als Weinbauparzellen für die Erzeugung von Trauben der g. U. „Ribera del Duero“, gelten die Parzellen, die sich mindestens im dritten Vegetationszyklus seit ihrer Anpflanzung befinden.

Die Mindestpflanzdichte beträgt 2 000 Reben pro Hektar.

Spezifisches önologisches Verfahren

Natürlicher Mindestgehalt der Trauben: 9,1 Grad Brix (11 Grad Beaumé) bei roten Sorten und 17,9 Grad Brix (10,5 Grad Beaumé) bei weißen Sorten.

Höchstens 72 Liter Wein oder Most auf 100 kg geerntete Trauben.

„CRIANZA“: Rotweine: Reifezeit von mindestens 24 Monaten, davon mindestens 12 in Eichenholzfässern. Rosé-/Claret- und Weißweine: Reifezeit von mindestens 18 Monaten, davon mindestens 6 in Eichenholzfässern.

„RESERVA“: Rotweine: Reifezeit von mindestens 36 Monaten, davon mindestens 12 in Eichenholzfässern und den Rest des besagten Zeitraums in der Flasche. Rosé-/Claret- und Weißweine: Reifezeit von mindestens 24 Monaten, davon mindestens 6 in Eichenholzfässern und den Rest des besagten Zeitraums in der Flasche.

„GRAN RESERVA“: Rotweine: Reifezeit von mindestens 60 Monaten, davon mindestens 24 in Eichenholzfässern und den Rest des besagten Zeitraums in der Flasche. Rosé-/Claret- und Weißweine: Reifezeit von mindestens 48 Monaten, davon mindestens 6 in Eichenholzfässern und den Rest des besagten Zeitraums in der Flasche.

Angabe „ROBLE/BARRICA“: Rot-, Rosé-/Claret- und Weißweine: Reifezeit von mindestens 3 Monaten in Fässern.

Für „CRIANZA“, „RESERVA“ und „GRAN RESERVA“ dürfen die Eichenholzfässer höchstens 330 Liter und für „ROBLE/BARRICA“ höchstens 600 Liter fassen.

Einschlägige Beschränkung bei der Weinbereitung

Für die Erzeugung von Weinen, die unter die g. U. „RIBERA DEL DUERO“ fallen, ist folgende Sortenzusammensetzung der jeweiligen Weinarten einzuhalten:

Rotweine: Sie müssen zu mindestens 75 % aus den Sorten Tempranillo, Tinto Fino oder Tinta del País hergestellt werden.

Roséweine/„Claretes“: Sie müssen zu mindestens 50 % aus gemäß der Produktspezifikation zugelassenen roten Sorten hergestellt werden.

Weißweine: Sie müssen zu mindestens 75 % aus der Sorte Albillo Mayor hergestellt werden.

5.2. Höchsterträge

ROTE KELTERTRAUBENSORTEN

7 000 kg Trauben pro Hektar

50,4 Hektoliter pro Hektar

WEIßE KELTERTRAUBENSORTEN

9 500 kg Trauben pro Hektar

68,4 Hektoliter pro Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

PROVINZ BURGOS: ADRADA DE HAZA, ANGUIX, ARANDA DE DUERO (LA AGUILERA und SINOVAS), BAÑOS DE VALDEARADOS, BERLANGAS DE ROA, CALERUEGA, CAMPILLO DE ARANDA, CASTRILLO DE LA VEGA, LA CUEVA DE ROA, FRESNILLO DE LAS DUEÑAS, FUENTECEN, FUENTELCESPED, FUENTELISENDO, FUENTEMOLINOS, FUENTENEbro, FUENTESPINA, GUMIEL DE IZÁN, GUMIEL DE MERCADO, HAZA, HONTANGAS, HONTORIA DE VALDEARADOS, LA HORRA, HOYALES DE ROA, MAMBRILLA DE CASTREJÓN, MILAGROS, MORADILLO DE ROA, NAVA DE ROA, OLMEDILLO DE ROA, PARDILLA, PEDROSA DE DUERO (BOADA DE ROA, GUZMÁN, QUINTANAMANVIRGO und VALCABADO DE ROA), PEÑARANDA DE DUERO (CASANOVA), QUEMADA, QUINTANA DEL PIDIO, ROA, SAN JUAN DEL MONTE, SAN MARTÍN DE RUBIALES, SANTA CRUZ DE LA SALCEDA, LA SEQUERA DE HAZA, SOTILLO DE LA RIBERA (PINILLOS DE ESGUEVA), TERRADILLOS DE ESGUEVA, TORREGALINDO, TÓRTOLES DE ESGUEVA (VILLOVELA DE ESGUEVA), TUBILLA DEL LAGO, VADOCONDES, VALDEANDE, VALDEZATE, LA VID Y BARRIOS (GUMA und ZUZONES), VILLAESCUSA DE ROA, VILLALBA DE DUERO, VILLALBILLA DE GUMIEL, VILLANUEVA DE GUMIEL, VILLATUELDA und ZAZUAR.

PROVINZ SEGOVIA: ALDEHORNO, HONRUBIA DE LA CUESTA, MONTEJO DE LA VEGA DE LA SERREZUELA und VILLAVERDE DE MONTEJO (VILLALVILLA DE MONTEJO)

PROVINZ SORIA: ALCUBILLA DE AVELLANEDA (ALCOBA DE LA TORRE und ZAYAS DE BÁSCONES), (ALCUBILLA DEL MARQUÉS), CASTILLEJO DE ROBLEDOS, LANGA DE DUERO (ALCOZAR, BOCIGAS DE PERALES, VALDANZO, VALDANZUELO und ZAYAS DE TORRE), MIÑO DE SAN ESTEBAN und SAN ESTEBAN DE GORMAZ (ALDEA DE SAN ESTEBAN, ATAUTA, INES, MATANZA DE SORIA, OLMILLOS, PEDRAJA DE SAN ESTEBAN, PEÑALBA DE SAN ESTEBAN, QUINTANILLA DE TRES BARRIOS, REJAS DE SAN ESTEBAN, SOTO DE SAN ESTEBAN, VELILLA DE SAN ESTEBAN und VILLÁLVARO).

PROVINZ VALLADOLID: BOCOS DE DUERO, CANALEJAS DE PEÑAFIEL, CASTRILLO DE DUERO, CURIEL DE DUERO, FOMPEDRAZA, MANZANILLO, OLIVARES DE DUERO, OLMOS DE PEÑAFIEL, PEÑAFIEL (ALDEAYUSO, MÉLIDA und PADILLA DE DUERO), PESQUERA DE DUERO, PIÑEL DE ABAJO, PIÑEL DE ARRIBA, QUINTANILLA DE ARRIBA, QUINTANILLA DE ONÉSIMO, RÁBANO, ROTURAS, TORRE DE PEÑAFIEL (MOLPECERES), VALBUENA DE DUERO (SAN BERNARDO) und VALDEARCOS DE LA VEGA.

7. Keltertraubensorte(n)

ALBILLO MAYOR

TEMPRANILLO – TINTA DEL PAIS

TEMPRANILLO – TINTO FINO

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

1. Die Witterung und das Klima des abgegrenzten geografischen Gebiets gemäß Punkt 5 verleihen den Weinen in diesem Gebiet eine ganz eigene Note. Die Synonyme, die es in dem Gebiet für die wichtigsten Traubensorten gibt, zeigen somit, dass die in dem Gebiet angebauten Trauben gewisse Unterschiede aufweisen, die zur Bildung dieser Synonyme geführt haben.

Diese Differenzierung spiegelt sich in einem ausgewogenen natürlichen Säuregehalt der Weine wieder: bei Rotweinen durch eine große Menge an Phenol, durch das die bläulichen Töne aus Anthocyanen und Vitinen hervortreten, zusammen mit einem Tannin von hoher Polymerklasse.

2. Das Klima wirkt sich insbesondere aufgrund der großen durchschnittlichen Höhe des Gebiets stark auf die Trauben aus, denn die oben beschriebene langsame Reifung zusammen mit den erheblichen Temperatursprüngen zwischen Tag und Nacht führen zu einer hervorragenden Ausbildung von Verbindungen während des Tages, die die metabolische Verbrennung dieser Verbindungen während der Nacht auf ein Minimum reduzieren. Durch eine lange Reifung wird zudem auf natürliche Weise die Süße des natürlichen Gerbstoffs erreicht.
3. Folglich eignet sich das Erzeugungsgebiet der Weine der g. U. „RIBERA DEL DUERO“ für die Gewinnung von Qualitätsweinen, sofern die Belastung der Rebflächen begrenzt wird und keine Spätsorten verwendet werden. Für einen guten Polyphenolgehalt sind gute Lichtverhältnisse von mehr als 2 400 Sonnenstunden pro Jahr und Wärme im Hochsommer in der Wachstumsphase und der Reifezeit erforderlich.

Letztendlich ist es ein begrenztes Gebiet, das sich für Qualitätswein eignet, in dem jedoch Anpassungen erforderlich sind, sowohl hinsichtlich des Ortes der Anpflanzung als auch der Sorten, Stärke, Kulturarbeiten usw.

4. Die natürlichen Bedingungen im Erzeugungsgebiet, d. h. die Geländebeschaffenheit, das Klima und die Bodenverhältnisse, ermöglichen eine optimale Entwicklung der Rebflächen, die sich im Laufe der Jahre besonders in Ribera del Duero angepasst haben.

Mit den besonderen Bedingungen des oben beschriebenen Gebiets werden die besonderen Eigenschaften der Sorte „Tinto Fino“ in dem Gebiet verbunden, die den Weinen eine einzigartige Persönlichkeit verleihen. Diese Anpassung der Sorte, die sie heimisch macht, verleiht dem Rohstoff besondere Voraussetzungen für die Erzeugung von feinen Weinen, insbesondere Lagerungsweinen, wie sich seit Jahrhunderten sowohl durch die Vorlieben der Verbraucher als auch durch die derzeitige Vermarktung der geschützten Weine gezeigt hat.

Die Sorte „Albillo Mayor“ kann als wichtigste, in dem Gebiet heimische weiße Sorte betrachtet werden, da sie dort traditionell am weitesten verbreitet ist. Zudem zeigt auch die Tradition, dass die Weißweine in diesem Gebiet stets auf der Grundlage dieser Sorte hergestellt wurden.

9. Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)*Abfüllung in dem abgegrenzten Gebiet*

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Der Weinbereitungsprozess umfasst die Abfüllung und die anschließende Reifung der Weine, sodass die in der Spezifikation beschriebenen erforderlichen organoleptischen Merkmale und physisch-chemischen Eigenschaften nur dann gewährleistet werden können, wenn alle Weinbereitungsvorgänge im Erzeugungsgebiet stattfinden. Um die Qualität zu gewährleisten, die Herkunft zu garantieren und die Kontrolle sicherzustellen, wird diese unter Berücksichtigung der Tatsache, dass die Abfüllung der Weine mit der g. U. „RIBERA DEL DUERO“ einen der kritischen Punkte für die Erfüllung der in der Spezifikation genannten Merkmale und Eigenschaften darstellt, in Kellereien erfolgen, deren registrierte Abfüllanlagen sich im Erzeugungsgebiet befinden.

Kennzeichnungsanforderungen

Rechtsrahmen:

EU-Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Alle geschützten Weine müssen die geografische Bezeichnung „RIBERA DEL DUERO“ tragen.

Der traditionelle Begriff, den die g. U. ersetzt, ist die „Ursprungsbezeichnung“.

Die geschützten Weine dürfen die Angabe „ROBLE/BARRICA“ verwenden, sofern sie die in der Produktspezifikation festgelegten Bedingungen für die Reifung (Absatz 3 Buchstabe b Unterabsatz 2) sowie alle weiteren Anforderungen der geltenden einschlägigen Vorschriften erfüllen.

Die geschützten Rosé-/Clarete-Weine dürfen beide Farbbezeichnungen unterschiedslos verwenden: „Rosado“ (rosé) oder „Clarete“ gemäß den geltenden einschlägigen nationalen Vorschriften.

Bei den geschützten Weinen kann als fakultative Angabe die geografische Bezeichnung einer der in Abschnitt 4 der Produktspezifikation aufgeführten kleineren geografischen Einheiten (Ortschaften) verwendet werden, sofern 85 % der Trauben, die zur Herstellung des Weins verwendet werden, aus Parzellen stammen, die sich in der angegebenen kleineren geografischen Einheit befinden.

Link zur Produktspezifikation

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+RIBERA+Rev+6_Pppt+mod.docx/566e4fbd-a6e9-c063-3427-ef7073800533

**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 268/08)

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

EINZIGES DOKUMENT

„Poulet du Bourbonnais“

EU-Nr.: PDO-FR-02865 – 13.9.2022

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

1. Name(n)

„Poulet du Bourbonnais“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.1: Fleisch (und Schlachtnieberzeugnisse), frisch

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

Das Erzeugnis „Poulet du Bourbonnais“ ist das Ergebnis der Kreuzung eines Hahns der Rasse Bourbonnaise und

— einer Henne der Rasse Bourbonnaise oder

— einer Henne mit rezessiven Erbanlagen, sodass die gewonnenen Erzeugnisse durch den Phänotyp des Hahns geprägt sind.

Das Gewicht der Schlachtkörper beträgt mindestens 1,4 kg in ausgenommener Aufmachung und mindestens 1,2 kg in bratfertiger Aufmachung („prêt-à-cuire“) mit Kopf und Halsfedern, mit oder ohne Gliedmaßen. In letzterem Fall beträgt das Gewicht in bratfertiger Aufmachung mindestens 1,1 kg.

Der Schlachtkörper weist eine charakteristische längliche Form auf. Es zeigt sich ein hervorstehender Brustbeinkamm. Das Fleisch der Filets ist hell und fest. Das Muskelfleisch der Keulen ist fest. Die Schlachtkörper sind fleischig, die Tiere sind gut gemästet, sodass das Rückgrat nicht sichtbar hervortritt. Die Textur und die Poren der Haut sind besonders fein und zart, das intramuskuläre Fett des dunklen Muskelfleischs ist gut ausgebildet und das dichte, feste Unterhautfettgewebe bildet am Rücken eine gleichmäßige Deckschicht.

Die geschlachteten Hühner werden frisch als ganzes Geflügel angeboten, und zwar entweder ausgenommen (inklusive Schlachtnieberzeugnissen, Kopf, Halsfedern und Gliedmaßen) oder in bratfertiger Aufmachung („prêt-à-cuire“). In letzterem Fall sind sie entweder bratfertig mit Kopf, Halsfedern und Gliedmaßen oder bratfertig mit Kopf und Halsfedern aufgemacht oder aber sie werden zerteilt angeboten.

Bei ausgenommenem Geflügel erfolgt die Aufmachung bei männlichen Tieren mit der Rückseite nach oben, mit auf den Flügeln ruhenden Gliedmaßen. Bei der Aufmachung weiblicher Tiere hingegen zeigt die Bauchseite nach oben und die Gliedmaßen sind nach hinten gedreht.

Die Aufmachung des zerteilten Geflügels kann wie folgt aussehen:

— Filet: Brustfleisch mit oder ohne Haut,

— Schlachtkörper: Filet mit Haut und Knochen, einschließlich Brustbeinkamm, Rippen und Flügeln, entweder als ganzes Stück oder halbiert,

⁽¹⁾ ABL L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- Keule: Oberschenkelknochen, Schien- und Wadenbein mit der sie umschließenden Muskelfmasse und Haut,
- Keulenfleisch: Keule ohne Knochen,
- Suprême: halbe Brust mit erstem anliegenden Flügelglied und Haut.

Nach dem Garen weist das dunkle Muskelfleisch des „Poulet du Bourbonnais“ eine marmorierte und das weiße Muskelfleisch eine blasse Färbung auf, auch Unterhautfettgewebe ist sichtbar. Das Fleisch hat einen intensiven, nachhaltigen Geruch. Seine Textur ist fest und kompakt, auf der Zunge fest und schmelzend. Der Geschmack ist intensiv und nachhaltig mit einem besonderen Aroma von Hühnerbouillon. Die Aromen sind ausgewogen, ohne übermäßige Säure oder Bitterkeit.

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

Neben dem Futter, das die Tiere im freien Auslauf finden, erhalten die Hühner eine Futtermischung, die sich wie folgt zusammensetzt (Trockenmasse bezogen auf das Gesamtgewicht der Rezeptur):

- In der Startphase vom 1. bis höchstens zum 34. Tag beträgt der Getreideanteil mindestens 50 %.
- In der Mastphase, also spätestens ab dem 35. Tag bis zur Schlachtung, beträgt der Getreideanteil mindestens 70 %.
- Spätestens ab dem 86. Tag der Aufzucht beträgt der Getreideanteil mindestens 70 %, ergänzt um 9 bis 11 % Milcherzeugnisse und 1 bis 3 % Bierhefe.

Die Roh- und Zusatzstoffe, die für das Futter verwendet werden dürfen, sind in einer Positivliste aufgeführt.

Das Futter darf keine GVO enthalten.

Spätestens ab dem 42. Tag der Aufzucht und bis zum Beginn der Endmast hat das Geflügel täglich freien Auslauf auf Grünflächen mit Baumbestand.

Zumindest während der zwei letzten Wochen vor der Schlachtung, frühestens aber ab dem 87. Tag erfolgt die Endmast in Stallhaltung. Sie darf nicht länger als drei Wochen dauern.

Das gesamte Getreide stammt aus dem geografischen Gebiet. Es macht mindestens 67 % des Futters der Tiere, aus denen „Poulet du Bourbonnais“ erzeugt wird, aus. Für andere Rohstoffe ist der Ursprung in dem geografischen Gebiet nicht vorgeschrieben, falls in dem Gebiet entsprechende landwirtschaftliche Ressourcen nicht in ausreichender Menge verfügbar sind. Stammt ein geringer Teil des Futters nicht aus dem geografischen Gebiet, so hat dies keine Auswirkungen auf die Eigenschaften des Erzeugnisses.

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

Im Zusammenhang mit dem Erzeugnis „Poulet du Bourbonnais“ erfolgen sowohl die Geburt der Küken als auch die Aufzucht und Schlachtung der Tiere innerhalb des geografischen Gebiets.

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

Die Schlachtkörper der Tiere, aus denen „Poulet du Bourbonnais“ gewonnen wird, werden innerhalb des geografischen Gebiets zerteilt und verpackt. Bei der Zerteilung müssen die für die Handelsklasse A geltenden Aufmachungskriterien eingehalten werden.

Die genannten Schritte müssen zwingend innerhalb des geografischen Gebiets ausgeführt werden, um

- die Qualitätsmerkmale nicht zu beeinträchtigen; innerhalb des geografischen Gebiets ist eine schnelle Zerteilung innerhalb von maximal 72 Stunden nach der Schlachtung möglich. Die rasche Zerteilung bewirkt einerseits, dass das Fleisch weniger stark austrocknet, und andererseits, dass Sehnen und Muskeln geschmeidiger bleiben. Die zerteilten Stücke weisen eine entsprechend höhere Qualität auf. Kurze Verarbeitungszeiten verhindern eine zu starke Fleischreifung, die sich negativ auf die Qualität des Erzeugnisses auswirkt;
- die individuelle Rückverfolgbarkeit anhand eines Systems aus individuellen Kennnummern für jede Verkaufseinheit zu gewährleisten und so die Nachverfolgung besser zu steuern;
- zu gewährleisten, dass das Fachwissen vorhanden ist, das für eine präzise manuelle Zerteilung erforderlich ist, die sich an der Anatomie des einzelnen Schlachtkörpers orientiert.

Diese Vorgabe betrifft nicht die Zerteilung und Verpackung für den unmittelbaren Verkauf im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.

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

Unabhängig von den für die Kennzeichnung von Geflügelfleisch gesetzlich vorgeschriebenen Angaben sind bei der Kennzeichnung von Erzeugnissen mit der Ursprungsbezeichnung „Poulet du Bourbonnais“ folgende Angaben zu machen:

- Name der Bezeichnung und g. U.-Bildzeichen der Europäischen Union im selben Sichtfeld,
- individuelle Kennnummer des Tieres.

Wird das Erzeugnis als ganzes Geflügel verkauft, sind außerdem der Name des Züchters und der Zuchtgemeinde auf dem Etikett anzugeben.

Das den Namen des Erzeugnisses tragende Etikett ist mittig auf der Oberseite des Erzeugnisses anzubringen, soweit es als ganzes Geflügel vermarktet wird, bzw. mittig auf der Oberseite der Verkaufseinheit, soweit es sich um ein Teilstück handelt.

Das den Namen des Erzeugnisses tragende Etikett, das auf jedem Geflügel bzw. auf jeder aus einem Teilstück bestehenden Verkaufseinheit aufgebracht wird, muss einem von der Erzeugergemeinschaft vorgegebenen Muster entsprechen.

- Dabei muss das nachstehend abgebildete Logo „Poulet du Bourbonnais“ erscheinen, dessen längste Seite mindestens folgenden Maßen entspricht:
 - bei ganzem Geflügel: 10 cm;
 - bei Teilstücken: $\frac{2}{3}$ der Breite des Etiketts.



- In dem Logo sind darüber hinaus die Farben aus dem Wappen des Herzogtums Bourbon zu verwenden, und zwar Blau, Rot und Gelb. Hinzu kommt die Farbe Weiß.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet umfasst die folgenden Gebiete im Département Allier:

Kantone in ihrer gesamten Ausdehnung: Bellerive-sur-Allier, Commentry, Cusset, Moulins-1, Moulins-2, Saint-Pourçain-sur-Sioule, Souvigny, Vichy-1, Vichy-2 und Yzeure

sowie die Gemeinden Andelaroche, Barberier, Barraix-Bussolles, Bellenaves, Billezois, Biozat, Bizeneuille, Le Bouchaud, Bourbon-l'Archambault, Le Breuil, Buxières-les-Mines, Chantelle, La Chapelle-aux-Chasses, Chareil-Cintrat, Charmes, Charroux, Chevagnes, Chezelle, Chézy, Chouigny, Cosne-d'Allier, Coulevre, Couzon, Deneuille-lès-Chantelle, Dompierre-sur-Besbre, Le Donjon, Droiturier, Etroussat, Fleuriel, Fourilles, Franchesse, Gannat, Haut-Bocage, Hérisson, Isserpent, Jenzat, Lalizolle, Lapalisse, Lenax, Limoise, Loddès, Louroux-Bourbonnais, Lurcy-Lévis, Lusigny, Le Mayet-d'Ecole, Mazerier, Monestier, Monétay-sur-Loire, Montaiguët-en-Forez, Montcombroux-les-Mines, Monteignet-sur-l'Andelot, Moulins, Nades, Naves, Nérès-les-Bains, Neuilly-en-Donjon, Neure, Paray-le-Frésil, Périgny, Le Pin, Poëzat, Pouzy-Mésangy, Saint-Aubin-le-Monial, Saint-Bonnet-de-Rochefort, Saint-Christophe, Saint-Didier-en-Donjon, Saint-Etienne-de-Vicq, Saint-Germain-de-Salles, Saint-Hilaire, Saint-Léopardin-d'Augy, Saint-Plaisir, Saint-Pourçain-sur-Besbre, Saint-Prix, Saligny-sur-Roudon, Saulzet, Sauvagny, Servilly, Target, Taxat-Senat, Theneuille, Thiel-sur-Acolin, Tortezeais, Ussel-d'Allier, Valignat, Vaumas, Venas, Le Veudre, Vichy, Vicq, Vieure, Le Vilhain, Villebret, Voussac und Ygrande.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die Tiere mit dem Phänotyp der alten Hühnerrasse Bourbonnaise, die die Grundlage für „Poulet du Bourbonnais“ bilden, entstammen einem für die Entwicklung der Geflügelzucht günstigen sozioökonomischen Umfeld und sind an die natürlichen Gegebenheiten des geografischen Gebiets gut angepasst. Für das Futter wird auf lokale Getreidevorkommen zurückgegriffen, ergänzt durch geschützte, für den freien Auslauf genutzte Grünflächen. Infolge der langsamen Mast im Freiland und der Endmast in Stallhaltung, bei der auch Milcherzeugnisse gefüttert werden, zeichnet sich das Erzeugnis durch sein festes, auf der Zunge schmelzendes Fleisch mit einem intensiven, nachhaltigen Geschmack aus.

Das geografische Gebiet liegt im Zentrum Frankreichs im Département Allier. Im Wesentlichen besteht es aus sanften Hügellandschaften in mittlerer Höhenlage (200 bis 500 m). Im Süden wird das Gebiet durch Höhenzüge begrenzt, die die ersten Ausläufer des Zentralmassivs ankündigen. Sie sind zu stark bewaldet und auch zu hoch, als dass hier eine Freilandhaltung von Geflügel möglich wäre. Die Waldflächen im Nordwesten bilden eine weitere natürliche Grenze für in der Natur vorkommende Fressfeinde.

Das Klima führt zu echten Einschränkungen in der Landwirtschaft. Frühling und Herbst sind feucht und gehen mitunter mit Frost einher. Die Winter sind relativ streng und schneereich, die Sommer trocken.

Bodenklimatisch betrachtet ist das hauptsächlich auf dem kristallinen oder metamorphen Sockel gelegene geografische Gebiet überwiegend durch Böden mit geringem agronomischen Potenzial gekennzeichnet. Diese werden vor allem für Mischkulturen und Rinderzucht genutzt. Auch der Getreideanbau auf der Limagne-Ebene spielt eine wichtige Rolle. Diese durchzieht das geografische Gebiet mittig von Nord nach Süd.

Die zahlreichen hier anzutreffenden Flussläufe begünstigten den Bau von Mühlen. Infolge der dynamischen Entwicklung im Getreideanbau spielten ebendiese Mühlen dann auch eine wichtige Rolle bei der Herausbildung der Strukturen im Geflügelsektor in Bourbonnais, da ja Getreide das Hauptfuttermittel für Geflügel ist.

Die Halbpacht als Flächennutzungsform verbreitete sich in Bourbonnais besonders stark im 19. Jahrhundert. Dabei wurde zwischen Eigentümer und Landwirt vertraglich vereinbart, dass die Milcherzeugung und die Zucht von Hausgeflügel entweder gar nicht oder nur in geringem Umfang in die Ertragsrechnung einfließen. Daher war der Geflügelverkauf eine wichtige zusätzliche Einkommensquelle für die Halbpächter – deren Frauen kümmerten sich um den Verkauf im nahegelegenen Kurort Vichy. Noch heute finden sich in der Landschaft Spuren dieser Zeit, und zwar in Form markanter baulicher Anlagen – eine Kombination aus kleinen Burgen und reihenhausartig angelegten Höfen –, die für das geografische Gebiet typisch sind.

Die einheimischen Erzeugungszweige (Milch- und Getreidewirtschaft), die für die Geflügelfütterung genutzt werden konnten, sowie die im Umkreis der Höfe gelegenen krautbewachsenen Auslaufflächen mit Baumbestand bildeten die Grundlage, auf der das entsprechende Fachwissen aufgebaut wurde. All diese Punkte wurden 1961 gerichtlich mit einer heute nicht mehr existierenden Ursprungsbezeichnung anerkannt.

Hinzu kommt, dass Anfang des 20. Jahrhunderts eine Identitätsbewegung aufkam, die zum Erhalt der Kultur im Bourbonnais beitrug und zur Anerkennung der gleichnamigen Rasse im Jahr 1919 führte. Heute wird sie hauptsächlich für die Kreuzung mit Hennen mit rezessiven Erbanlagen eingesetzt (dies gewährleistet die Ausprägung des Phänotyps der Rasse Bourbonnaise), um das Erzeugnis „Poulet du Bourbonnais“ zu erhalten.

Die heutigen Erzeugungsbedingungen stehen ganz im Zeichen der traditionellen Praktiken.

Bei den Auslaufflächen handelt es sich um Dauergrünland. Hecken, Sträucher und Bäume bieten den Hühnern Schutz vor Wind, Sonne und Fressfeinden. Die Ställe sind klein und werden aus Holz gefertigt. Der Stallboden dient der Dämmung, damit die Tiere nicht mit dem Erdboden in Kontakt kommen. Planung und Herstellung erfolgen dabei auf lokaler Ebene. Die Lage der Ställe und die schutzbietende Vegetation sind aufeinander abgestimmt, sodass die Hühner den Auslauf auch entsprechend nutzen und die gesamte Freilauffläche erkunden können.

Als Basisfutter kommt Getreide aus dem geografischen Gebiet zum Einsatz. Ergänzt wird es durch Futter, das sich die Hühner auf den Auslaufflächen selbst suchen, sowie in der Endmast durch Milcherzeugnisse. Die Endmast erfolgt mindestens während der zwei letzten Wochen vor der Schlachtung in Stallhaltung.

Bei Schlachtung und Zerteilung der Tiere wird entsprechendes Fachwissen benötigt, damit die Qualitätsmerkmale des Erzeugnisses erhalten bleiben. Dies betrifft die Anpassung der einzelnen Schritte der Schlachtung an die Größe des Tiers, das manuelle Ausbluten bei ausgenommenem Geflügel, die sorgfältige Aufmachung und die rasche manuelle Zerteilung im Anschluss an die Schlachtung.

Das Erzeugnis „Poulet du Bourbonnais“ weist besondere phänotypische Merkmale auf, so z. B. einen dichten hermelinfarbenen Kragen, lange Gliedmaßen und einen gestreckten Rücken.

Nach der Schlachtung, die frühestens am 101. Tag erfolgt, ist das Fleisch der Filets hell und fest. Das dunkle Muskelfleisch an den Keulen ist fest, das intramuskuläre Fett gut ausgebildet. Das dichte, feste Unterhautfettgewebe bildet am Rücken eine gleichmäßige Deckschicht. Die Aufmachung des ausgenommenen Geflügels umfasst traditionell auch die Schlachtnebenerzeugnisse, den Kopf, den Kragen und die Gliedmaßen.

Nach dem Garen weist das „Poulet du Bourbonnais“ eine feste und kompakte Textur auf, auch Unterhautfettgewebe ist sichtbar. Auf der Zunge ist die Textur fest und schmelzend mit einem intensiven, nachhaltigen Geschmack und einem besonderen Aroma von Hühnerbouillon.

Die charakteristischen Umweltbedingungen haben Zucht und Mischkulturen in der näheren Umgebung von Getreideflächen begünstigt. Den Geflügelzüchtern ist es gelungen, die hier verfügbaren Futtermittel für das Hausgeflügel zu nutzen und für die Geflügelzucht Auslaufflächen anzulegen, die zu einer abwechslungsreicheren Ernährung der Tiere beitragen.

Das Erzeugnis „Poulet du Bourbonnais“ entsteht durch die Kreuzung männlicher Tiere der Rasse Bourbonnaise mit Hennen mit rezessiven Erbanlagen, sodass die charakteristischen Merkmale dieser alten Rasse zum Ausdruck kommen können. Die Hühner mit der Bezeichnung „Poulet du Bourbonnais“ sind an die im geografischen Gebiet vorherrschenden natürlichen Bedingungen gut angepasst. Dank ihrer Gestalt – dichter Kragen, lange Gliedmaßen und gestreckter Rücken – können die Tiere auch kalten und feuchten Bedingungen standhalten. Charakteristisch für ihr Verhalten ist, dass sie die Auslaufflächen eigenständig erkunden und sich einen Teil ihres Futters selbst suchen.

Die Auslaufflächen sind so angelegt, dass sie sowohl Futterquellen als auch an verschiedenen Stellen natürliche Schutzelemente bieten. Dadurch wird das genannte Verhalten begünstigt und der Bewegungsapparat stimuliert. Dies wiederum fördert die Festigkeit des Fleisches von Hühnern mit der Bezeichnung „Poulet du Bourbonnais“.

Die traditionelle Zugabe von Milcherzeugnissen bei der Fütterung während der Endmast der Tiere in Ergänzung zum innerhalb des geografischen Gebiets erzeugten Getreide trägt dazu bei, dass das Fleisch der Filets seine helle Farbe erlangt und sich die auf der Zunge schmelzende Textur herausbildet.

Die Endmast in Stallhaltung ermöglicht den Aufbau von intramuskulärem Fett am dunklen Muskelfleisch sowie von Unterhautfettgewebe. Beides verleiht dem Erzeugnis einen intensiven und nachhaltigen Geschmack mit einem besonderen Aroma von Hühnerbouillon.

Durch die späte, frühestens am 101. Tag vorgenommene Schlachtung kann das Tier langsam wachsen, die besonderen sensorischen Merkmale des Erzeugnisses kommen stärker zum Ausdruck.

Schließlich bleiben dank der besonderen Sorgfalt, die bei der Schlachtung, Zerteilung und Aufmachung des Geflügels zur Anwendung kommt, die typischen Merkmale des Geflügels „Poulet du Bourbonnais“ erhalten und werden entsprechend zur Geltung gebracht. Bei der traditionellen Aufmachung verbleibt der hermelinfarbene Kragen am Geflügel, sodass es im Verkauf problemlos unterschieden werden kann.

Die Bekanntheit des Erzeugnisses „Poulet du Bourbonnais“ ist auf die althergebrachte Bedeutung der Geflügelzucht im geografischen Gebiet zurückzuführen.

Seit langer Zeit ist das Erzeugnis auf den Märkten anerkannt. Zurückzuführen ist dies zu einem großen Teil auf die Teilnahme an Geflügelausstellungen und die Präsentation auf den renommierten Märkten für fettes Geflügel, die stets gegen Ende des Jahres stattfinden. Hinzu kommt der Verkauf an die Einwohner der Kurorte der Auvergne, beispielsweise in Vichy.

Die Anerkennung durch die Presse reicht nicht nur weit in die Vergangenheit zurück (Berichterstattung in der Zeitschrift Rustica im Jahr 1935, bei der die Rasse Bourbonnaise und das weiße, delikate Fleisch der Hühner dieser Rasse besonders hervorgehoben wurden), sondern ist auch heute noch zu beobachten (in der Publikumspresse, in Kochzeitschriften usw.).

Seit langem schon ist das Geflügel „Poulet du Bourbonnais“ bei Fleischern und Gastronomen beliebt, was besonders in den Rundschreiben der in Vichy ansässigen Hotels Carlton und Thermal aus den 1960er-Jahren deutlich wird. Auch zeitgenössische Chefköche lassen sich von diesem Erzeugnis für neuartige Kreationen inspirieren.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-PouletBbnaisQCOMUE1.pdf>

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE