

Amtsblatt der Europäischen Union

C 337



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 25. September 2023

66. Jahrgang

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2023/C 337/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.11193 — BAOSTEEL / SAUDI ARAMCO / PIF / JV) ⁽¹⁾	1
2023/C 337/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.11223 — PAI PARTNERS / INFRA GROUP) ⁽¹⁾	2

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäisches Parlament

2023/C 337/03	Mitteilung des Europäischen Parlaments zum Europäischen Bürgerpreis — EUROPÄISCHER BÜRGERPREIS	3
---------------	--	---

Europäische Kommission

2023/C 337/04	Euro-Wechselkurs — 22. September 2023	5
---------------	---	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2023/C 337/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11297 – KKR / INFRACAPITAL / ZENOBE ENERGY) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	6
---------------	---	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2023/C 337/06	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	8
2023/C 337/07	Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer Unionsänderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	17

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.11193 — BAOSTEEL / SAUDI ARAMCO / PIF / JV)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 337/01)

Am 18. September 2023 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32023M11193 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.11223 — PAI PARTNERS / INFRA GROUP)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2023/C 337/02)

Am 18. September 2023 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32023M11223 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

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

EUROPÄISCHES PARLAMENT

Mitteilung des Europäischen Parlaments zum Europäischen Bürgerpreis**EUROPÄISCHER BÜRGERPREIS**

(2023/C 337/03)

Die Kanzlei des Europäischen Bürgerpreises kam am 28. Juni 2023 unter dem Vorsitz von Dita Charanzová, Vizepräsidentin des Europäischen Parlaments und Kanzlerin des Europäischen Bürgerpreises, zu ihrer jährlichen Sitzung zusammen.

Dabei wurde die folgende Liste der Preisträger 2023 aufgestellt.

Die Preise werden im Rahmen öffentlicher Preisverleihungen in den Mitgliedstaaten verliehen, aus denen die Preisträger stammen. Die Feierlichkeiten werden von den Verbindungsbüros des Europäischen Parlaments organisiert. Zudem wird im November 2023 eine gemeinsame Ehrung aller Preisträger im Europäischen Parlament in Brüssel stattfinden.

CIVI EUROPAEO PRAEMIUM**Preisträger/Gewinner**

Österreich: Mutfluencer*innen

Belgien: Soziale Integration von Personen mit Trisomie 21 in die europäische Gesellschaft

Belgien: Women's club. Unterstützung und Hilfe bei der Anpassung für ukrainische Frauen in Belgien

Bulgarien: DOBRO-HUB – Bildungs- und Sportprojekt

Bulgarien: Generatoren für die Ukraine (#генераторизаукраїна)

Kroatien: So besonders wie du – Lassen wir Schwierigkeiten gemeinsam zu Chancen werden! (#posebnakaoiti – Učinimo zajedno da poteškoće postanu mogućnosti!)

Zypern: Jährliches Pride-Festival auf Zypern

Tschechische Republik: Leben im Kofferchen (Život v kufříku)

Tschechische Republik: Unterstützung und Integration von Kindern und Familien aus der Ukraine (Podpora a začlenění dětí a Rodin z Ukrajiny)

Dänemark: Das Liederbuch der Europäischen Union

Estland: Propastop

Frankreich: MaMaMa

Frankreich: Podcast „Trait d'Union“

Deutschland: Nothilfe Ukraine

Griechenland: Die Helden von Tempi (ΗΡΩΕΣ ΤΩΝ ΤΕΜΠΙΩΝ)

Griechenland: Teststelle für Flüchtlinge („Ref Checkpoint“)

Ungarn: Bewegung „Ich möchte gerne unterrichten“

Irland: VRE-Sommerakademie 2022 – Ein Europa für die nächste Generation

Irland: SHINE-Festival

Italien: DonnAmbiente-Preis (Premio DonnAmbiente)

Italien: PizzAut – Inklusion nähren (PizzAut - Nutriamo l'inclusione)

Lettland: Festival der Demokratiesprache LAMPA (Demokrātijas sarunu festivāls LAMPA)

Lettland: Twitter-Konvoi (Twitter konvojs)

Litauen: „Ich weiß, wen ich wähle“, Debattenmarathon im Vorfeld der Bürgermeisterwahl („Žinau, ką renku“ priešrinkiminių kandidatų į merus debatų maratonas)

Luxemburg: Die Ukraine ruft (Ukraine is calling)

Malta: Suppenküche OFM Valletta

Niederlande: Euroregionale Klimadebatte in Maastricht (Euregionaal klimaat Debat Maastricht)

Polen: Ein Tag für den Ultraschall („Dzień na U“)

Polen: „Ein modernes Aschenputtel“. Ein Ambisonic-Hörspiel für sehbehinderte und blinde Menschen (Słuchowiska ambisoniczne dla osób niedowidzących i niewidomych pt.: „Współczesny Kopciuszek“)

Portugal: Bewegung „Ich wähle“ (Movimento Eu Voto)

Portugal: Vitória, Vitória, lass uns eine Geschichte erzählen (Vitória Vitória, Vamos contar uma história)

Rumänien: Institut „Stimme des Autismus“ (Institutul Autism Voice)

Rumänien: Ein Platz für die Wahrheit

Slowakei: Comic „Kira“

Slowakei: Preis für Schulen, die die Welt verändern (Školy, ktoré menia svet Premium - ŠKMS)

Slowenien: Hilfsprojekt für Waisenkinder und Flüchtlinge aus der Ukraine (Projekt pomoči ukrajinskim sirotam in beguncem)

Spanien: Trésdesis

Spanien: DENKWEISEN ÄNDERN (CHANGING MINDS)

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

22. September 2023

(2023/C 337/04)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0647	CAD	Kanadischer Dollar	1,4303
JPY	Japanischer Yen	157,87	HKD	Hongkong-Dollar	8,3262
DKK	Dänische Krone	7,4557	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7833
GBP	Pfund Sterling	0,86795	SGD	Singapur-Dollar	1,4529
SEK	Schwedische Krone	11,8790	KRW	Südkoreanischer Won	1 419,23
CHF	Schweizer Franken	0,9650	ZAR	Südafrikanischer Rand	19,9970
ISK	Isländische Krone	145,30	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,7766
NOK	Norwegische Krone	11,4270	IDR	Indonesische Rupiah	16 369,76
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	4,9908
CZK	Tschechische Krone	24,360	PHP	Philippinischer Peso	60,430
HUF	Ungarischer Forint	386,70	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,5925	THB	Thailändischer Baht	38,287
RON	Rumänischer Leu	4,9686	BRL	Brasilianischer Real	5,2295
TRY	Türkische Lira	28,9233	MXN	Mexikanischer Peso	18,2660
AUD	Australischer Dollar	1,6496	INR	Indische Rupie	88,2975

⁽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.11297 – KKR / INFRACAPITAL / ZENOBE ENERGY)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 337/05)

1. Am 15. September 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:

- KKR & Co. Inc. („KKR & Co.“, USA, und zusammen mit ihren Tochtergesellschaften „KKR“),
- Infracapital Greenfield Partners II SCSp und Infracapital Greenfield Partners II SCSpA (zusammen „Infracapital“, Vereinigtes Königreich), kontrolliert von M&G Alternatives Investment Management Limited („MGAIM“, Vereinigtes Königreich),
- Zenobe Energy Limited („Zielunternehmen“, Vereinigtes Königreich), derzeit kontrolliert von Infracapital.

KKR & Co. und Infracapital werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über das Zielunternehmen übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- KKR ist eine weltweit agierende Investmentgesellschaft, die in der Verwaltung alternativer Vermögenswerte und auf den Kapitalmärkten tätig ist und Versicherungslösungen anbietet.
- Infracapital ist eine europäische Investmentgesellschaft, die in Infrastruktur investiert.
- Das Zielunternehmen bietet End-to-End-Lösungen für die Flottenelektrifizierung an, einschließlich Ladeinfrastruktur, Batterieaustausch und Softwarelösungen. Darüber hinaus entwirft, finanziert, baut und betreibt das Zielunternehmen Batterie-Energiespeichersysteme und befasst sich mit der Umwidmung von Batterien.

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.

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.

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

⁽²⁾ ABl. C 160 vom 5.5.2023, S. 1.

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.11297 – KKR / INFRACAPITAL / ZENOBE ENERGY

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
Bruxelles/Brüssel
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 337/06)

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

„Muscadet Sèvre et Maine“**PDO-FR-A0494-AM02****Datum der Mitteilung: 27.6.2023****BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG****1. Amtlicher Gemeindeschlüssel**

Die Liste der Gemeinden wurde nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels 2022 für das geografische Gebiet und das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft aktualisiert.

Es handelt sich um eine rein redaktionelle Änderung, das geografische Gebiet bleibt unverändert.

Die Punkte 6 und 9 des Einzigsten Dokuments wurden entsprechend geändert.

2. Geografisches Gebiet

Es wurden die Zeitpunkte hinzugefügt, zu denen die zuständige nationale Behörde eine Änderung des geografischen Gebiets genehmigt hat, in dem die Weine mit den ergänzenden geografischen Bezeichnungen „Clisson“, „Gorges“ und „Le Pallet“ erzeugt werden.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

3. Abgegrenztes Parzellegebiet

Es wurden die Zeitpunkte hinzugefügt, zu denen die zuständige nationale Behörde eine Änderung des abgegrenzten Parzellegebiets im geografischen Erzeugungsgebiet genehmigt hat. Mit der Parzellenabgrenzung innerhalb des geografischen Erzeugungsgebiets werden die Parzellen ausgewiesen, die sich für die Erzeugung von Weinen mit der in Rede stehenden geschützten Ursprungsbezeichnung eignen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

4. **Übergangsmaßnahmen**

Die ausgelaufenen Übergangsmaßnahmen wurden gestrichen.

Diese Streichungen bringen keine Änderungen des Einziges Dokuments mit sich.

5. **Verweis auf die Kontrollstelle**

Der Wortlaut des Verweises auf die Kontrollstelle wurde geändert, um ihn mit dem Wortlaut der anderen Produktspezifikationen für Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung in Einklang zu bringen. Diese Änderung ist lediglich redaktioneller Art.

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einziges Dokuments mit sich.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Muscadet Sèvre et Maine

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

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

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine sind weiß, trocken und still. Die Weine sind gekennzeichnet durch: - einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 10 % vol; - einen maximalen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von 3 g/l; - einen maximalen Gehalt an flüchtiger Säure von 10 Milliäquivalent (meq) pro Liter; - einen maximalen Gesamtalkoholgehalt nach der Anreicherung von 12 % vol. Der Gehalt an Gesamtsäure, an Gesamtschwefeldioxid und der vorhandene Gesamtalkoholgehalt müssen den in den Gemeinschaftsregelungen festgelegten Werten entsprechen. Die Weine sind weiß, trocken und still. Sie zeichnen sich durch eine subtile geschmackliche Ausgewogenheit zwischen Rundheit und Frische aus und entfalten ein komplexes Bouquet von Aromen mit vorherrschend fruchtiger oder floraler Note. Ein längerer Ausbau verleiht ihnen mitunter eine gute Lagerfähigkeit. Im Bemühen, den Ausdruck ihrer Aromenvielfalt zu bewahren und zu akzentuieren, werden sie sorgsam auf Flaschen gezogen.

Die Analysekriterien entsprechen den geltenden Vorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäuregehalt	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in meq/l)	
Maximaler Gesamtschwefeldioxidgehalt (in mg/l)	

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

Anbaupraxis

Die Rebflächen weisen eine Pflanzdichte von mindestens 6 500 Stöcken pro Hektar auf.

Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf 1,5 m nicht überschreiten und muss zwischen den Stöcken einer Reihe zwischen 0,9 m und 1,1 m betragen.

Die Reben werden auf maximal 12 Augen pro Stock zurückgeschnitten:

- entweder im kurzen Zapfenschnitt mit maximal 5 Rebzapfen pro Stock;
- oder im einfachen oder doppelten Guyot-Schnitt.

Der Zuschnitt muss vor dem Austrieb oder Entwicklungsstadium 5 nach der BBCH-Skala abgeschlossen sein.

Unabhängig von der Schnittmethode können die Reben mit vier zusätzlichen Augen pro Stock geschnitten werden, sofern die Anzahl der fruchttragenden Zweige des Jahres im phänologischen Entwicklungsstadium, in dem sich 11 bis 12 Blätter entfaltet haben, pro Stock bei maximal 12 Zweigen liegt.

Spezifisches önologisches Verfahren

Bei der thermischen Behandlung des Leseguts ist eine Temperatur von unter -5 °C untersagt.

Die Weine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 12 % vol nicht überschreiten.

Sie werden nach Abschluss der alkoholischen Gärung und mindestens bis zum 1. März des auf die Lese folgenden Jahres auf ihrer Feinhefe ausgebaut. Sie müssen zum Zeitpunkt ihrer Abfüllung bzw. ihrer erstmaligen Verbringung außerhalb der Keller, in denen sie erzeugt worden sind, noch auf ihren Feinhefen lagern.

Über die vorstehenden Bestimmungen hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren sämtliche sich aus den europäischen Rechtsvorschriften und dem Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) ergebenden Verpflichtungen erfüllen.

5.2. Höchsterträge

66 hl/ha

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Sämtliche Erzeugungsschritte erfolgen im vom Institut national de l'origine et de la qualité (INAO, französisches Institut für kontrollierte Ursprungsbezeichnungen) bei der Sitzung des zuständigen nationalen Ausschusses vom 15. Juni 2017 genehmigten geografischen Gebiet. Die Gebietsgrenzen umfassen zum Zeitpunkt der Genehmigung der vorliegenden Spezifikation durch den zuständigen nationalen Ausschuss das Gebiet der folgenden Gemeinden bzw. Gemeindeteile auf der Grundlage des amtlichen Gemeindegrenzenkennzeichens von 2022:

- im Département Loire-Atlantique: Aigrefeuille-sur-Maine, Basse-Goulaine, Le Bignon (Teil der Gemeinde), La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Clisson, Divatte-sur-Loire (ausschließlich Gebiet der Teilgemeinde La Chapelle-Basse-Mer), Gétigné (Teil der Gemeinde), Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau (Teil der Gemeinde), Maisdon-sur-Sèvre, Monnières, Montbert (Teil der Gemeinde), Mouzillon, Le Pallet, La Regrippière, Remouillé, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Les Sorinières (Teil der Gemeinde), Vallet und Vertou;
- im Département Maine-et-Loire: Sèvremoine (ausschließlich Gebiet der Teilgemeinden Saint-Crespin-sur-Moine und Tillières).
- im Département Vendée: Cugand (Teil der Gemeinde) und Montaigu-Vendée (ausschließlich Gebiet der Teilgemeinde Saint-Hilaire-de-Loulay (Teil der Gemeinde)).

7. Keltertraubensorte(n)

Melon B

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

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

Das Weinbaugebiet mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Muscadet Sèvre et Maine“ ist von einem zerklüfteten Relief mit einem besonders dichten Netz aus Wasserläufen gekennzeichnet. Im Osten von Nantes, auf den Anhöhen oberhalb der Loire und des Marais de Goulaine, wie auch weiter südlich entlang der Sèvre, Maine und deren Nebenflüssen bedecken die Landschaft prägende Rebflächen die Hänge. Diese sich über einen Teil der Departements Loire-Atlantique, Maine-et-Loire und Vendée erstreckenden Flächen bilden den Kernabschnitt des zur kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Muscadet“ gehörenden geografischen Gebiets.

Dessen Klima wird erheblich vom nahen Atlantik beeinflusst, weist jedoch verschiedenerlei Nuancen auf. So bieten sich im Norden, in der Nähe der Loire und des Marais de Goulaine (dem der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Goulaine“ zugehörigen Gebiet) sowie im Westen (dem Gebiet der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Château-Thébaud“) die ohnedies überwiegend sehr milden Wintertemperaturen besonders gemäßigt dar, da diese Bereiche in noch stärkerem Umfang ozeanischen Einflüssen ausgesetzt sind. Nach Südosten hin (den Gebieten der ergänzenden geografischen Bezeichnungen „Mouzillon-Tillières“, „Gorges“ und „Clisson“) ist es dagegen spürbar kälter, da diese Gebiete weiter von der Loire und dem Marais de Goulaine entfernt liegen. Die Sommer bleiben bei einer starken Besonnung und vergleichsweise geringen Niederschlagsmengen unter dem Einfluss der Meeresbrisen im Allgemeinen frisch.

Die geologische Struktur des geografischen Gebiets ist durch eine große Vielfalt an im Paläozoikum entstandenem Felsgestein gekennzeichnet:

- Im Norden und Nordosten herrscht Glimmerschiefer vor, der an den Rändern des Marais de Goulaine zusammen mit von Grünschiefer durchzogenem Gneis auftritt; dieses metamorphe Ensemble bildet das Fundament der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Goulaine“;
- im Osten trifft man auf ein großes Gabbro-Massiv, das geologische Grundgerüst der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Gorges“, das sich entlang des Flusses Sanguèze erstreckt, wo es in das Gebiet der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Mouzillon-Tillières“ übergeht;
- der westliche Teil des geografischen Gebiets ruht auf einem Sockel, der vor allem aus Orthogneis sowie aus schwach saurem Gneis und Granodiorit besteht, die zusammen das Fundament der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Château-Thébaud“ bilden;
- im Zentrum des geografischen Gebiets ist die Rebfläche der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Le Pallet“ in einem Bereich gelegen, in dem das Felsgestein weitgehend unverändert und dabei stark von Rissen durchzogen ist, wohingegen der Gneis, über den sich das Weinbaugebiet der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Monnières Saint-Fiacre“ erstreckt, vielfach stärker angegriffen ist;
- im Süden trennt eine Verwerfung ein für das geografische Gebiet charakteristisches Massiv aus grobkörnigem Granit von der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Clisson“.

Der Primärsockel ist gebietsweise von mehr oder weniger kieselreichen Sedimenten aus Sand und Lehm bedeckt.

Trotz ihrer Vielfalt lassen diese Formationen mit Untergründen aus Gabbro häufig sandig-kieselige, filtrierende Braunerdeböden entstehen, die mitunter mit Lehm angereichert sind. Traditionsgemäß besteht das für die Traubenlese abgegrenzte Parzellengebiet nur aus Parzellen mit gesunden und mäßig fruchtbaren Böden von geringer Tiefe, die sich rasch erwärmen und ein nur begrenztes Wasserrückhaltevermögen aufweisen.

Der Mönch Martin von Vertou, auf den die Gründung der gleichnamigen Abtei im 6. Jahrhundert zurückgeht, praktiziert als Erster auf den Hängen von Sèvre und Maine Weinbau in organisierter Weise. Die Entwicklung des Weinbaugebiets setzt sich entlang der schiffbaren Abschnitte dieser beiden Flüsse über das gesamte Mittelalter fort und verhilft insbesondere dem den ergänzenden geografischen Bezeichnungen „Château-Thébaud“, „Monnières Saint-Fiacre“ und „Le Pallet“ zugehörigen Weinbaugebiet zu frühzeitiger Blüte. Ab dem 16. Jahrhundert findet die Rebsorte Melon B dank des internationalen Handels in Nantes ihren festen Platz in der Region. Der Name „Muscadet“ findet erstmals 1635 in einem in Gorges erhaltenen Pachtvertrag urkundliche Erwähnung. Die frühzeitige Spezialisierung der Region auf den Weinbau lässt sich daran ersehen, dass zum Ende des 18. Jahrhunderts in der Gemeinde Monnières bereits fast zwei Drittel der landwirtschaftlichen Nutzflächen mit Rebstöcken bepflanzt sind.

Nach den Plünderungen im Umfeld der Kriege der Vendée in den Jahren 1793-1794 und sodann den durch die Reblauskrise verursachten Schäden gelangen im Weinbau neue Techniken wie die Reihenzpflanzung und der Guyot-Schnitt zur Anwendung. Von da an ist das Produktions-Know-how weithin kodifiziert: Nutzung ausschließlich der Rebsorte Melon B, Bewahrung einer hohen Bepflanzungsdichte, Kontrolle der Traubenlast der Rebstöcke und Begrenzung von deren Ertrag, Lese der Trauben zur Vollreife.

8.2. Beschreibung der natürlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind, Teil 2

In dem Bestreben, reichhaltige, komplexe Weine zu erzeugen, entwickelten die Winzer mit der „méthode nantaise“ ein besonderes technisches Verfahren zur Weinherstellung, bei dem die Weine ohne jeglichen Abstich mindestens einen Winter lang auf ihren Feinhefen verbleiben – ein Know-how, das auf den Brauch der Erzeuger zurückgeht, im Vorgriff auf anstehende Feiern ein Fass ihres besten Weins auf seiner Hefe zu belassen. Diese Art des Ausbaus vermittelt den Weinen Rundheit und Würze durch die Anreicherung insbesondere von Mannoproteinen und weiteren Verbindungen, die bei der Autolyse der Zellwände der Hefen entstehen. Überdies lassen sich mit diesem Verfahren, das auf dem Verzicht auf Eingriffe in den Wein und auf dessen Bewahrung unter einer kohlendioxidangereicherten, Oxidationsphänomene ebenso wie das Ausgasen flüchtiger Verbindungen weitestgehend minimierenden Atmosphäre gründet, die bei der alkoholischen Gärung gebildeten Aromen bis in das Frühjahr hinein und noch darüber hinaus konservieren. Bei ihrem Ausbau reichern sich die Weine auch mit Tertiäraromen an. Ursache hierfür sind die in den Trauben der Rebsorte Melon B, dem Most und den daraus bereiteten Weinen in erheblicher Konzentration enthaltenen Ausgangsverbindungen für glycosidische Aromen. Diese aus an Zuckermoleküle gebundene Aglyconen gebildeten Moleküle sind in ihrer Ausgangsform geruchlos. Die Trennung der β -glycosidischen Bindungen infolge verschiedener chemischer und enzymatischer Prozesse lässt geruchsintensive Produkte entstehen, bei denen es sich in erster Linie um Monoterpene und C13-Norisoprenoide handelt, wobei insbesondere β -Damascon gebildet wird, das für seine die Fruchtaromen im Wein verstärkende Wirkung bekannt ist. Die Winzer haben sich ein besonderes Know-how angeeignet, um die Weine vor jeglicher Oxidation im Gärbottich zu schützen und um mit Sorgfalt die Abfüllung in Flaschen vorzunehmen, damit die Freisetzung dieser Duftstoffe sich über einen möglichst langen Zeitraum vollzieht und die Weine dabei an Komplexität gewinnen. Diese Gebräuche werden mitunter an die Veränderungen der Umgebung angepasst, z. B. die Lese von Trauben in sehr weit fortgeschrittenem Reifezustand bei den ergänzenden geografischen Bezeichnungen „Clisson“, „Monnières Saint-Fiacre“ und „Mouzillon-Tillières“, die Bewahrung eines hohen Gehalts an organischen Säuren im Most bei den ergänzenden geografischen Bezeichnungen „Gorges“ und „Château-Thébaud“, die frühzeitige Lese bei der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Goulaine“ oder auch die Praxis eines verlängerten Ausbaus der Weine auf ihren Feinhefen zur Bereitung der besten Cuvées. Weine mit einer ergänzenden geografischen Bezeichnung werden bis zur Abfüllung auf ihren Feinhefen gelagert. Um das Oxidationsrisiko zu begrenzen und den Verlust an Aromen zu verringern, werden die Weine unmittelbar in den Kellern, in denen sie erzeugt wurden, auf Flaschen gezogen.

Um die Qualität ihrer Weine und deren Ruf zu schützen, haben die Erzeuger der Gemeinde La Haie-Fouassière und Umgebung bereits 1925 auf dem Rechtsweg das Recht erstritten, für ihre Weine die Bezeichnung „Muscadet Grands Crus de Sèvre et Maine“ zu verwenden. Die Anerkennung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Muscadet Sèvre et Maine“ folgte 1936. Die Vorschriften für die Traditionsangabe „sur lie“ (auf Hefe) wurden 1977 erlassen und verpflichtet ab 1994 zur Abfüllung der Weine in dem Jahr, das auf die Lese folgt, und in demselben Keller, in dem sie erzeugt worden sind, um die Abstich- und Umfüllvorgänge zu begrenzen.

Die Spezialisierung des geografischen Gebiets auf den Weinbau ist fortan stark ausgeprägt, wobei mehrere Gemeinden ihr Gebiet zu einem Großteil ausschließlich dem Anbau der Rebsorte Melon B widmen. Mit rund 8 000 ha, die von 600 Erzeugern bewirtschaftet werden, entfällt auf die Weine der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Muscadet Sèvre et Maine“ im Jahr 2016 fast 70 % des in den Handel gebrachten Volumens an Weinen mit kontrollierten Ursprungsbezeichnungen des Nantiser Weinbaugebiets. Mehr als die Hälfte dieser Weine trägt die Zusatzangabe „sur lie“.

8.3. Beschreibung der natürlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind, Teil 3

Bei den Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Muscadet Sèvre et Maine“ handelt es sich um trockene weiße Stillweine. Sie zeichnen sich durch eine subtile geschmackliche Ausgewogenheit zwischen Rundheit und Frische aus und entfalten ein komplexes Bouquet von Aromen mit vorherrschend fruchtiger oder floraler Note. Im Bemühen, den Ausdruck ihrer Aromenvielfalt zu bewahren und zu akzentuieren, werden sie sorgsam auf Flaschen gezogen.

Weine mit der Zusatzangabe „sur lie“ weisen zumeist ein sich zu größerer Rundheit neigendes geschmackliches Gleichgewicht und ein komplexeres Aromenbouquet auf und können durch Reste der bei der alkoholischen Gärung entstehenden Kohlensäure mitunter leicht moussieren. Zur Bewahrung ihrer Frische, ihrer Aromenvielfalt und der Eigenkohlendensäure wird beim Ausbau darauf geachtet, sie vor Oxidation zu schützen. Da ihr Kohlendensäuregehalt für eine Abfüllung in weiche Behältnisse zu hoch ist, werden sie auf Flaschen gezogen und erfordern bei der Abfüllung besondere Sorgfalt.

Ein längerer Ausbau verleiht den Weinen mitunter eine gute Lagerfähigkeit, wie dies bei Weinen mit einer der folgenden ergänzenden geografischen Bezeichnungen der Fall ist:

- „Château-Thébaud“, deren Weine sich gewöhnlich durch die Finesse und Eleganz ihres Bouquets hervorheben, das um eine charakteristische Ausprägung fruchtiger und floraler Aromen sowie solcher von Gewürzpflanzen kreist, die sich in salzig anmutenden, frischen und spritzigen Weinen am Gaumen wiederfinden;
- „Clisson“, deren Weine sich im Allgemeinen am Gaumen sehr konzentriert mit intensiven, vor allem fruchtigen Aromen (reifer und gegarter Früchte) darbieten;
- „Gorges“, deren Weine sich zumeist durch einen kräftigen ersten Geschmackseindruck, der durch Säure und Bitterkeit gestützt wird, und durch mineralische oder mentholische Aromen hervortun;
- „Goulaine“, deren Weine häufig ein intensives Bouquet von frischen und reifen Früchten, Dörrobst und floralen Nuancen entfalten und sich durch ihre Ausgewogenheit, ihren runden Charakter, eine sehr leichte Bitternote und eine samtige Textur im lang anhaltenden Abgang auszeichnen;
- „Mouzillon-Tillières“, deren in ihrer Jugend verschlossenen Weine mit zunehmender Reifung nicht selten intensive Aromen von Blumen, Zitrusfrüchten, Kräutern sowie mineralische und Brioche-Noten entwickeln und am Gaumen eine konzentrierte Struktur an den Tag legen, die von feinen Bitteraromen und einer leichten Adstringenz akzentuiert wird;
- „Monnières Saint-Fiacre“, deren Weine sich häufig durch einen kräftigen Duft nach reifen oder kandierten Früchten und Balsamico-Noten abheben, während sie am Gaumen ein körperreiches, üppiges Profil aufweisen, das von einer sehr leichten Bitternote aufgefangen wird.
- „Le Pallet“, deren Weine sich häufig durch ihre ausgewogene Lieblichkeit am Gaumen und durch ihr überaus feines Aromenbouquet unterscheiden, in welchem die florale Komponente dominiert.

Zur Wahrung der beim Ausbau erzielten Verbesserungen und zur Vermeidung jeglicher Oxidation und Aromenverluste werden die Weine, die diese ergänzenden geografischen Bezeichnungen tragen, unmittelbar in den Kellern auf Flaschen gezogen, in denen sie erzeugt worden sind.

Die grobe Beschaffenheit der aus erdgeschichtlich altem Gestein entstandenen Böden sorgt für einen frühzeitigen Beginn des Wachstumszyklus des Rebstocks und wirkt einem Überschießen entgegen. Die milden Winter tragen das Ihre zu diesem Wachstumsvorsprung bei, wobei die Besonnung im Sommer und die Seewinde die Vegetation vor Krankheitsbefall schützen. Diese Böden sorgen mit ihrem verminderten Wasserspeichervermögen und ihrer Zerklüftung, die eine tief reichende Verwurzelung ermöglicht, für eine moderate, gleichmäßige Bewässerung des Rebstocks, eine der Voraussetzungen für eine gute Reifung. Im Laufe der Jahrhunderte hat sich in diesem Zusammenhang die Wahl der bereits früh reifen Rebsorte Melon B aufgedrängt, zumal die im geografischen Gebiet herrschenden gemäßigten Sommertemperaturen ideale Voraussetzungen dafür schaffen, die Frische und die Aromen zu konservieren, die in den aus dieser delikaten weißen Rebsorte bereiteten Weinen zum Ausdruck kommen.

Die lange Weinbaugeschichte des geografischen Gebiets, die dort frühzeitig erfolgte Spezialisierung und die Dichte der Rebflächen, die dieses Gebiet kennzeichnen, sind von je her dem Austausch von praktischem Wissen unter den Winzern förderlich gewesen. Die um die Wahrung der Authentizität ihrer Produkte bestrebten Erzeuger haben am Ende eines im Laufe der 1920er-Jahre angestrebten Verfahrens bereits 1936 als eine der allerersten in Frankreich die Anerkennung einer kontrollierten Ursprungsbezeichnung erlangt.

8.4. Beschreibung der natürlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind, Teil 4

Kraft ihres Know-hows sind die Winzer in der Lage, die Weinerzeugung zu regulieren und auf die Lese gesunder Trauben in vollreifem Zustand auszurichten. Den örtlichen Gepflogenheiten entsprechend werden die Weine bei der Herstellung ohne jeglichen Abstich bis zur Abfüllung auf ihren Feinhefen belassen. Dank der Milde der im Winter im geografischen Gebiet herrschenden Temperaturen, welche die Austauschprozesse mit den Hefen begünstigt, gewinnen die Weine im Laufe ihres Ausbaus immer mehr an Qualität und beweisen bereits im darauffolgenden Frühjahr am Gaumen eine größere Fülle. Durch besondere Sorgfalt bei der Abfüllung werden die grundlegenden Merkmale der Weine bewahrt, wobei manche Aromen sich in der Flasche weiter entfalten. Dank dieses Know-hows, das auf die von der natürlichen Umgebung und der Rebsorte Melon B gebotenen Möglichkeiten perfekt abgestimmt ist, können die bei der Gärung gebildeten Duftmoleküle und die Ausgangsverbindungen für glycosidische Aromen sich in den Weinen voll entfalten.

Die im Jahr nach der Lese auf Flaschen gezogenen Weine mit der um die Angabe „sur lie“ ergänzten kontrollierten Ursprungsbezeichnung bewahren ihre charakteristische Frische, die durch ein leichtes Moussieren akzentuiert wird, das von Resten der bei der Weinherstellung entstehenden Kohlensäure herrührt. Zur Vermeidung jeglicher Oxidation werden die Weine direkt in den Kellern abgefüllt, in denen sie erzeugt worden sind. Diese tradierte Praxis, die den Umschlag der Produkte weitestmöglich minimiert, ist perfekt dazu angetan, die feinen Duftkomponenten der Weine zu konservieren. Die aromatische Komplexität der Weine erklärt sich zu einem Teil aus der Verschiedenartigkeit des Felsgesteins und der hieraus entstandenen Böden, dem Wechsel der Topografie und den sich aus der wechselnden Entfernung der Weinbauinseln von den Wasserkörpern ergebenden unterschiedlichen klimatischen Schattierungen. Die Nutzung der Vielfalt der natürlichen Umgebung in Verbindung mit anspruchsvollen Weinbereitungsverfahren hat es ermöglicht, die jeweiligen Besonderheiten des Terroirs herauszuarbeiten und ergänzenden geografischen Bezeichnungen von Spitzenlagen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung zu wachsender Bekanntheit zu verhelfen:

- „Château-Thébaud“, deren westliche Lage auf den den Fluss Maine säumenden Landzungen ein für einen frühzeitigen Austrieb günstiges Klima schafft und deren aus Gneis und Granodiorit entstandene Böden, die eine tiefe Verwurzelung der Rebstöcke ermöglichen, Most mit einem hohen Gehalt an organischen Säuren hervorbringen, die nach einem langen Ausbau die Ausprägung von feinen, spritzigen Weinen voller Frische und Mineralität begünstigen;
- „Clisson“, bei der die Wechselwirkungen zwischen einem relativ spät einsetzenden Wechsel der Jahreszeiten, aus Granit entstandenen sandigen Böden von geringer Tiefe, steilen Hanglagen an den Ufern von Sèvre und Maine sowie einer auf einen hohen Reifegrad und einen langen Ausbau auf den Feinhefen ausgerichteten Praxis den Weinen ihre Fülle und ihre charakteristischen Fruchtaromen verleihen;
- „Gorges“, deren durch die Verwitterung des Gabbro entstandene lehmige Böden zusammen mit dem Lokalklima mit seinem relativ spät einsetzenden Wechsel der Jahreszeiten in Verbindung mit einer traditionellen Lese der Trauben noch vor deren vollständiger technologischer Reife und einem langen Ausbau in einer Oxidationsphänomenen entgegenwirkenden Lagerung auf ihren Feinhefen, die Grundlage für den lebhaften Charakter der Weine und deren überaus frische Mineralität bilden;
- „Goulaine“, wo die Böden, die sich auf kaum verändertem metamorphem Gestein in einem durch die Nähe von Loire und Sumpfbereichen stark gemäßigten Klima gebildet haben, eine rasche Reifung der Trauben begünstigen, die durch eine hierdurch ermöglichte frühe Lese der zu diesem Zeitpunkt bereits vollreifen Trauben ausdrucksstarke, ausgewogene und geschmeidige Weine hervorbringen, die von Aromen frischer und getrockneter Früchte gekennzeichnet sind;
- „Monnières Saint-Fiacre“, die auf den den Fluss Sèvre säumenden Anhöhen und Hängen gedeiht, deren Böden, die aus schwach saurem, verwittertem oder angegriffenem Gneis entstanden sind, eine langsame Reifung mit sich bringen, die einen hohen Reifegrad erzielen lässt, wobei sich körperreiche, kräftige Weine mit Noten zunächst reifer Früchte, die sich im weiteren Verlauf in Richtung kandierter Früchte weiterentwickeln, herausbilden;
- „Mouzillon-Tillières“ im Osten des Weinbaugebiets, wo die Wechselwirkung zwischen einem stärker kontinental geprägten Klima und sandigen Lehm Böden, die auf kaum verändertem Gabbro entstanden sind, eine beschleunigte Reifung begünstigt und Weine hervorbringt, die im Laufe der Zeit nach einem sorgfältigen Ausbau intensive Aromen zum Ausdruck bringen, die würzige, fruchtige und florale Noten aufweisen und an Brioche gemahnen;
- „Le Pallet“, wo die langjährige Weinbautradition und der Zusammenhalt der Erzeuger den Aufbau eines Fachwissens ermöglicht haben, welches das Potenzial der auf kiesreichen, rissigen Böden vollreif gelesenen Trauben ausschöpft und für die geschmackliche Harmonie der Weine und die Finesse ihrer floralen Aromen bestimmend ist.

Die Winzer haben gelernt, durch eine Minimierung jeglichen Kontakts mit Sauerstoff bei der Abfüllung die aromatischen Merkmale dieser Lagerweine zu bewahren. Aus diesem Grunde und gemäß den örtlichen Gepflogenheiten erfolgt die Abfüllung dieser Weine unmittelbar in den Kellereien, in denen sie erzeugt worden sind.

9. Weitere wesentliche Bedingungen (Abfüllung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets

Beschreibung der Bedingung:

Die Weine, die für eine Verwendung der Zusatzangabe „sur lie“ infrage kommen, werden im abgegrenzten Gebiet abgefüllt.

Zur Bewahrung der Merkmale, die sich aus der Art der Weinbereitung und des Ausbaus ergeben, insbesondere ihrer Frische, der Komplexität der Aromen, von denen manche erst nach dem Abfüllen zum Ausdruck kommen, und des leichten Moussierens infolge des Restgehalts an bei der Vergärung entstandener Kohlensäure, sowie zur Begrenzung der Zahl an Umfüllvorgängen werden die Weine, die für eine Verwendung der Zusatzangabe „sur lie“ infrage kommen, im Zeitraum zwischen dem 1. März und dem 31. Dezember des auf die Lese folgenden Jahres in den Kellereien auf Flaschen gezogen, in denen sie erzeugt worden sind.

Diese besondere Art des Ausbaus vermittelt den Weinen Rundheit und Würze durch die Anreicherung insbesondere von Mannoproteinen und weiteren Verbindungen, die bei der Autolyse der Zellwände der Hefen entstehen. Dieses Verfahren gründet auf dem Verzicht auf Eingriffe in den Wein und auf dessen Lagerung in einer Atmosphäre mit hohem Kohlendioxidgehalt, wobei Oxidationsphänomene ebenso wie die Freisetzung flüchtiger Verbindungen minimiert werden.

Da ihr Kohlensäuregehalt für eine Abfüllung in weiche Behältnisse zu hoch ist, werden sie auf Flaschen gezogen und erfordern bei der Abfüllung besondere Sorgfalt.

Zum Zeitpunkt ihrer Abfüllung bzw. ihrer erstmaligen Verbringung außerhalb der Keller, in denen sie erzeugt worden sind, lagern die Weine noch auf ihren Feinhefen.

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft (1)

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, in dem abweichend von den Vorschriften die Weinerstellung, Weinbereitung und der Weinausbau sowie die Abfüllung von Weinen zulässig ist, für die eine Verwendung der Zusatzangabe „sur lie“ infrage kommt, besteht auf Grundlage des Amtlichen Gemeindegrenzenverzeichnisses von 2022 aus dem Gebiet der folgenden Gemeinden bzw. Gemeindeteile:

- im Département Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon (Teil der Gemeinde), La Boissière-du-Doré, Bouaye, Bouguenais, Boussay, Brains, Carquefou, Le Cellier, Chaumes-en-Retz, Chauvé, Cheix-en-Retz, La Chevrolière, Corcoué-sur-Logne, Couffé, Divatte-sur-Loire (ausschließlich Gebiet der Teilgemeinde Barbechat), Frossay, Geneston, Gétigné (Teil der Gemeinde), Legé, Ligné, La Limouzinière, Loireauxence (ausschließlich Gebiet der Teilgemeinden La Chapelle-Saint-Sauveur und Varades), Le Loroux-Bottereau (Teil der Gemeinde), Machecoul-Saint-Même, La Marne, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Montbert (Teil der Gemeinde), Montrelais, Les Moutiers-en-Retz, Oudon, Paulx, Le Pellerin, La Planche, Pont-Saint-Martin, Pornic, Port-Saint-Père, La Remaudière, Rezé, Rouans, Saint-Aignan-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Étienne-de-Mer-Morte, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Père-en-Retz, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Saint-Viaud, Les Sorinières (Teil der Gemeinde), Thouaré-sur-Loire, Touvois,

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft (2)

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Vair-sur-Loire, Vieillevigne, Villeneuve-en-Retz, Vue.

- im Département Maine-et-Loire: Beaupréau-en-Mauges (ausschließlich Gebiet der Teilgemeinden Beaupréau und Gesté), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (ausschließlich Gebiet der Teilgemeinde Fresne-sur-Loire), Mauges-sur-Loire (ausschließlich Gebiet der Teilgemeinden La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais und Saint-Florent-le-Vieil), Montrevault-sur-Èvre (ausschließlich Gebiet der Teilgemeinden La Boissière-sur-Èvre, La Chaussaire, Le Fief-Sauvin, Le Fuilet, Montrevault, Le Puiset-Doré, Saint-Pierre-Montlimart und Saint-Rémy-en-Mauges), Orée d'Anjou und Sèvremoine (ausschließlich Gebiet der Teilgemeinden Montfaucon-Montigné und Saint-Germain-sur-Moine).
- im Département Vendée: Cugand (Teil der Gemeinde), Montaigu-Vendée (ausschließlich Gebiet der Teilgemeinden Montaigu und Saint-Hilaire-de-Loulay (Teil der Gemeinde)), Rocheservière, Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Philbert-de-Bouaine.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann durch die Zusatzangabe „sur lie“ bei Weinen ergänzt werden, die den in der Produktspezifikation für diese Angabe festgelegten Erzeugungsbedingungen entsprechen.

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann durch die geografische Bezeichnung „Val de Loire“ gemäß den Regeln ergänzt werden, die in der Produktspezifikation für die Verwendung dieser geografischen Bezeichnung festgelegt sind.

Dem Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung können die ergänzenden geografischen Bezeichnungen „Clisson“, „Gorges“, „Le Pallet“, „Château-Thébaud“, „Goulaine“, „Monnières Saint-Fiacre“ oder „Mouzillon-Tillières“ bei solchen Weinen hinzugefügt werden, die den in der Spezifikation für diese ergänzenden geografischen Bezeichnungen festgelegten Erzeugungsbedingungen entsprechen.

Die Schriftgröße der Zusatzangabe „sur lie“ und der geografischen Bezeichnung „Val de Loire“ darf sowohl in der Höhe und Breite als auch in der Schriftstärke die Schriftgröße des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten.

Weine mit der Zusatzangabe „sur lie“ oder den ergänzenden geografischen Bezeichnungen „Clisson“, „Gorges“ bzw. „Le Pallet“ sind mit der Angabe des Jahrgangs zu versehen.

Die ergänzenden geografischen Bezeichnungen müssen in demselben Sichtfeld wie der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung erscheinen. Die Größe der Zeichen, aus denen sie sich zusammensetzen, muss sowohl in der Höhe als auch in der Breite oder Schriftstärke den Abmessungen der Zeichen entsprechen, aus denen sich der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung zusammensetzt.

Bei der Kennzeichnung von Weinen, die keine ergänzende geografische Bezeichnung tragen, kann der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern:

- es sich um eine im Kataster erfasste Einzellage handelt;
- diese in der Erntemeldung angegeben ist.

Die Schriftgröße der in das Kataster aufgenommenen Einzellage darf weder in der Höhe noch in der Breite oder der Schriftstärke die Hälfte der Schriftgröße des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung überschreiten. Sie muss in demselben Sichtfeld wie der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung erscheinen.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-27ebf794-be90-4cf6-8774-84534674caec

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

(2023/C 337/07)

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

Antrag auf Unionsänderung der Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe eines Mitgliedstaats

(Verordnung (EU) Nr. 1151/2012)

„Ser koryciński swojski“

EU-Nr.: PGI-PL-0835-AM02 – 28.4.2023

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

1. Name des Erzeugnisses

„Ser koryciński swojski“

2. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

ZARZECCY Sp. Z o. o., FoodTech Zbigniew Rybak und SEROWAR Podlaski Aneta Łukaszuk-Łapińska – zertifizierte Hersteller von „Ser koryciński swojski“.

3. Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört

Polen

4. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung(en) bezieht/beziehen

- Name des Erzeugnisses
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Vermarktungsbeschränkungen

5. Art der Änderung(en)

Es handelt sich um eine Änderung im Sinne von Artikel 53 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012, die die Gefahr birgt, dass der in Artikel 5 Absatz 2 Buchstabe b genannte Zusammenhang für geschützte geografische Angaben verloren geht.

Unter Punkt 5 des Einzigsten Dokuments heißt es, dass sich die Besonderheit von „Ser koryciński swojski“ aus der Tatsache ergibt, dass der Käse u. a. aus nicht pasteurisierter Vollmilch erzeugt wird, die ihm das charakteristische Aroma von frischer Milch verleiht.

6. Änderung(en)

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Beschreibung

Die Änderung betrifft die Pasteurisierung im Rahmen der Verarbeitung von Milch für die Herstellung von „Ser koryciński swojski“. Es wurde die Möglichkeit eingeführt, dass „Ser koryciński swojski“ auch aus pasteurisierter Milch hergestellt werden kann. Bei der Pasteurisierung bei niedriger Temperatur sowie der Verwendung einer Milchsäure-Starterkultur handelt es sich um Änderungen, die sich weder auf die Besonderheit des Erzeugnisses (einschließlich des Verlusts des charakteristischen Frischmilcharomas) noch auf seinen Zusammenhang mit dem Gebiet auswirken. Der Käse wird weiterhin in derselben Region, d. h. in Korycin, hergestellt, was bedeutet, dass es außer der Möglichkeit, eine Pasteurisierung bei niedriger Temperatur vorzunehmen und eine Milchsäure-Starterkultur hinzuzufügen, keine wesentliche Änderung des Herstellungsverfahrens geben wird.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Die Pasteurisierung bei niedriger Temperatur und der Zusatz einer Milchsäure-Starterkultur gewährleisten, dass die in Rohmilch vorkommende Mikroflora in gleicher Zusammensetzung reproduziert wird, während das Risiko einer Kontamination des Rohmaterials durch pathogene Bakterien beseitigt wird, sodass ein Erzeugnis mit sensorischen Eigenschaften entsteht, die der Produktspezifikation entsprechen.

Zusammenfassung der Gründe, die die Änderung erforderlich machen

Ursprünglich wurde „Ser koryciński swojski“ aus nicht pasteurisierter Milch hergestellt, da der Pasteurisierungsprozess noch nicht bekannt war. Der technische Fortschritt hat es ermöglicht, pasteurisierte Milch zu verwenden, ohne die besonderen Eigenschaften des Erzeugnisses (Käse) zu verlieren, die im Wesentlichen auf seinen geografischen Ursprung im Sinne von Artikel 5 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 zurückzuführen sind. Die Verbraucher profitieren von der vorgeschlagenen Änderung, da sie die Produktsicherheit verbessert. Außerdem werden die sensorischen sowie die physikalisch-chemischen Eigenschaften von „Ser koryciński swojski“ durch die Herstellung des Käses aus geimpfter pasteurisierter Milch – anstelle von bloßer Rohmilch – nicht verändert.

Wissenschaftliche Forschungsergebnisse zeigen, dass die Milchpasteurisierung keine nachteiligen Veränderungen der sensorischen oder der physikalisch-chemischen Eigenschaften des frischen, abgelagerten oder gereiften Käses zur Folge hat.

Lebensmittelunternehmer, die Milcherzeugnisse herstellen, müssen Verfahren anwenden, die sicherstellen, dass die Keimzahl von Milch bei 30 °C unmittelbar vor der Wärmebehandlung unter 300 000/ml liegt. Das bedeutet, dass zwischen dem Melken und der Milchverarbeitung nur sehr wenig Spielraum für ein mikrobielles Wachstum besteht. Darüber hinaus muss während dieser Zeit die Kühlkette gewährleistet sein, um sicherzustellen, dass die Milch im Einklang mit den geltenden Rechtsvorschriften gekühlt wird. Gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sind die Lebensmittelunternehmer dafür verantwortlich, die einschlägigen Hygienevorschriften auf allen ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu erfüllen.

EINZIGES DOKUMENT

„Ser koryciński swojski“

EU-Nr.: PGI-PL-0835-AM02 – 28.4.2023

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

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

„Ser koryciński swojski“

2. Mitgliedstaat

Polen

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.3. Käse

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

Der Käse mit der g. g. A. „Ser koryciński swojski“ (etwa: Hausmacher-Käse aus Korycin) ist ein gereifter Käse, der aus roher oder pasteurisierter Kuhvollmilch unter Zusatz von Labenzym sowie Speisesalz hergestellt wird. Sofern pasteurisierte Kuhvollmilch verwendet wird, wird auch eine Milchsäurekultur zugesetzt. Die Zugabe von Gewürzen und Kräutern sowie Samen, Früchten, Nüssen, Gemüse und Pilzen ist ebenfalls möglich.

Der Käse mit der g. g. A. „Ser koryciński swojski“ hat die Form einer abgeflachten Kugel mit elliptischem Querschnitt sowie einen Durchmesser von bis zu 30 cm (je nach Größe des zur Herstellung verwendeten Siebs und Menge der in das Sieb gegebenen Käsemasse) und wiegt zwischen 2,5 kg und 5 kg (je nach verwendetem Sieb und Reifezeit).

„Ser koryciński swojski“ hat im Käseteig viele kleine Löcher unterschiedlicher Größe und Form. Die Oberfläche des Käses weist eine Riffelung auf.

Unter dem Namen „Ser koryciński swojski“ wird Käse mit drei Lagerungszeiten verkauft:

„Ser koryciński swojski“ – frisch (*świeży*) – Reifezeit des Käses 2-4 Tage.

„Ser koryciński swojski“ – gelagert (*leżakowany*) – Reifezeit und Lagerung des Käses 5-14 Tage.

„Ser koryciński swojski“ – reif (*dojrzały*) – Reifezeit und Lagerung des Käses mehr als 14 Tage.

Die Dauer der Lagerung führt nicht zu Veränderungen der unter Punkt 5 des Einzigsten Dokuments beschriebenen typischen Merkmale von „Ser koryciński swojski“.

Beschreibung von „Ser koryciński swojski“ in Abhängigkeit von der Dauer der Reifung:

Gruppe von Merkmalen oder Bestandteilen	Merkmal oder Bestandteil	„Ser koryciński swojski“ – frisch	„Ser koryciński swojski“ – gelagert	„Ser koryciński swojski“ – reif
Farbe	Farbe außen	cremefarben	strohfarben bis gelblich	gelblich bis gelb
	Farbe innen	cremefarben	creme- bis strohfarben	strohfarben bis gelblich
Konsistenz	Konsistenz außen	Der Käse hat außen die gleiche Konsistenz wie innen.	Der Käse ist außen leicht fest und innen weich.	Der Käse hat eine zarte gelbe Rinde mit weißlichem Belag auf der Außenfläche.
	Konsistenz innen	Der Käse ist nass, sehr elastisch, mit im Teig gleichmäßig verteilten winzigen Löchern (ca. 1 mm).	Das Innere ist feucht, elastisch, mit im Teig gleichmäßig verteilten gleichförmigen kleinen Löchern (ca. 2 mm).	Der Käse ist leicht feucht, elastisch, mit im Teig gleichmäßig verteilten gleichförmigen kleinen Löchern.
Organoleptische Eigenschaften	Geschmack	Es überwiegt ein milder, sahniger Geschmack; charakteristisch ist, dass sich der elastische Käseteig kauen lässt und an den Zähnen quietscht.	Der Käse ist leicht salzig mit einer spürbar nussigen Note.	Der Käse ist deutlich trocken und dabei salziger, insbesondere in der äußeren Schicht; mehr zur Mitte hin ist er etwas weniger salzig, bei insgesamt leicht nussigem Geschmack.
	Geruch	dominierender Geruch von frischer Butter	leichter Geruch von trockenem Käse	Geruch von trockenem Käse
Physikalisch-chemische Eigenschaften:	Wasser	≤ 53 %	≤ 48 %	≤ 43 %
	Fett	≤ 20 %	≤ 22 %	≤ 30 %

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

Die zur Herstellung von „Ser koryciński swojski“ verwendete Milch stammt von Kühen, die mindestens 150 Tage im Jahr auf Weiden grasen. Die Rinder werden traditionell gefüttert, d. h. Futtergrundlage im Winter sind Wiesenheu, Futtergetreide (Hafer, Roggen, Weizen, Getreidemischungen) oder Heusilage.

- Grundstoffe: Kuhmilch, Lab und Speisesalz, und zwar ca. 3 g auf 10 Liter Milch sowie Salz zum Einreiben des geformten Käses; sofern pasteurisierte Milch verwendet wird, wird auch eine Milchsäurekultur zugesetzt;
- optionale Zutaten: Pfeffer, Chili, Basilikum, Dill, Petersilie, Liebstöckel, Minze, Schwarzkümmel, Bärlauch, Paprika, Majoran, Kümmel, Oregano, Tschubritza, Knoblauch, Schnittlauch, Oliven, Pilze, Samen, Gemüse, Nüsse, Früchte.

Zur Herstellung wird rohe oder pasteurisierte Vollmilch verwendet. Mit Ausnahme des Pasteurisierens und des Herausfilterns makroskopischer Verunreinigungen ist keine physikalische oder chemische Behandlung zulässig.

Der Einsatz von Gewürzen dient lediglich der Aromatisierung und verändert nicht die Merkmale von „Ser koryciński swojski“.

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

- Erwärmung der Milch sowie Zugabe von Lab und Salz; bei Verwendung pasteurisierter Milch auch die Zugabe einer Milchsäure-Starterkultur,
- Dicklegen der Milch,
- Abscheiden der Molke durch Käsebruchbearbeitung,
- Abseihen der Molke im Sieb,
- Formen des Käses,
- Einreiben mit Salz,
- Reifung.

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

Alle Hersteller von „Ser koryciński swojski“ sind verpflichtet, auf ihren Etiketten das gemeinsame Logo für diesen Käse zu verwenden. Das Logo für „Ser koryciński swojski“ wird über die Herstellervereinigung (*Zrzeszenie Producentów Sera Korycińskiego*) ausgegeben.

Die Grundsätze der Logo-Ausgabe diskriminieren in keiner Weise solche Hersteller, die nicht der Vereinigung angehören.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Der Käse mit der g. g. A. „Ser koryciński swojski“ wird in drei Gemeinden des Kreises Sokółka der Woiwodschaft Podlachien hergestellt, und zwar in Korycin, Suchowola und Janów.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang von „Ser koryciński swojski“ mit dem Gebiet findet seinen Ausdruck in seinen unter Punkt 5.2 genannten charakteristischen Merkmalen und in seinem Ansehen.

„Ser koryciński swojski“ hat eine typische Gestalt, die sich aus der Form der Siebe ergibt, in denen der Käse hergestellt wird. Diese Gefäße geben der Oberfläche von „Ser Koryciński Swojski“ auch die auffällige Riffelung. Der Käse wird aus nicht pasteurisierter oder pasteurisierter Vollmilch hergestellt, die ihm das charakteristische Aroma von frischer Milch verleiht. Sofern pasteurisierte Milch verwendet wird, wird das charakteristische Aroma von frischer Milch durch die Pasteurisierung bei niedriger Temperatur und durch das Impfen des Rohmaterials mit einer aus Rohmilch erzeugten Milchsäure-Starterkultur erhalten. Der Käse ist feucht und elastisch und zeigt im Teig viele gleichmäßig verteilte kleine Löcher.

Die charakteristischen Merkmale von „Ser koryciński swojski“ haben sich über die vielen Jahre herausgebildet, in denen dieser Käse hergestellt wird und in denen eine Generation der nächsten das Wissen um seine Erzeugung und die dafür notwendigen praktischen Fertigkeiten weitergegeben hat, da die Lehrbücher zu Technologie und Erzeugung von Milchprodukten die Herstellung dieses Erzeugnisses, das eng mit dem unter Punkt 4 abgegrenzten geografischen Gebiet verbunden ist, nicht beschreiben. Das Erzeugnis erfreut sich eines hohen Ansehens, was zahlreiche Pressebeiträge, Nennungen im Internet und verliehene Auszeichnungen belegen. „Ser koryciński swojski“ wird in renommierten Geschäften zu Preisen verkauft, die sogar bis zu 50 % über denen anderer Labkäse liegen. „Ser koryciński swojski“, der über das Internet verkauft wird, erzielt genau den gleichen Preis wie der Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Oscypek“.

Geografisch liegt das Gebiet, in dem „Ser koryciński swojski“ hergestellt wird, in der Mesoregion des Białystoker Landrückens (*Wysoczyzna Białostocka*), die zur Makroregion der Nordpodlachischen Tiefebene (*Nizina Północnopodlaska*) gehört, eines Moränengebiets mit dem Charakter einer Seenplatte, das von sumpfigen Senken in einem ausgedehnten Hügelland geprägt ist. Die vielfältige Landschaft ist durch mehrfache eiszeitliche Einwirkungen entstanden. Innerhalb der Nordpodlachischen Tiefebene finden sich einige kleinere Landschaftsformen: Täler, Mulden, Flachland und Landrücken, darunter der von Białystok. Die Landrücken gehen auf Moränen zurück und weisen überaus starke morphologische Unterschiede auf. Die hier am häufigsten anzutreffenden Reliefformen sind erodierte Moränenhügel und Kames, die bisweilen eine Höhe von mehr als 200 m ü. d. M. erreichen.

In der Nordpodlachischen Tiefebene nehmen nach Osten hin kontinentale Klimaverhältnisse deutlich zu (während im Westen Polens maritime Klimaeinflüsse überwiegen). Das Erzeugungsgebiet von „Ser koryciński swojski“ liegt im südlichen Teil von Nordostpolen, der (abgesehen von den Bergen) als die kälteste Region des Landes gilt. Die Winter sind lang (im Mittel ca. 110 Tage) und weisen die niedrigsten Temperaturen in Polen auf. Die durchschnittliche Lufttemperatur im Januar beträgt zwischen -5 °C und -6 °C (die mittlere Januartemperatur für Warschau beläuft sich auf -3,5 °C), und die Schneedecke bleibt relativ lange liegen. Der Sommer dauert etwa 90 Tage und ist mit einer mittleren Julitemperatur von ca. 18 °C verhältnismäßig warm. Die Übergangsjahreszeiten sind kürzer als in Zentralpolen. Im Jahresmittel fallen ca. 650 mm Niederschlag, und zwar überwiegend von April bis September. Die Niederschlagsverteilung ist günstig, da auf die Vegetationsperiode 70 % aller Niederschläge entfallen, was sich auf die Qualität der Wiesen und Weiden vorteilhaft auswirkt. Auch die Niederschlagshäufigkeit in der Vegetationsperiode ist mit etwa 94 Tagen zufriedenstellend. Die Vegetationsperiode ist kurz. Sie beginnt Ende der ersten Aprildekade und reicht bis in die letzten Oktobertage, beträgt also rund 200 Tage.

In der Region, in der „Ser koryciński swojski“ hergestellt wird, gibt es keine Schwerindustrie. Die dort ansässigen Industriebetriebe gehören zur Agrar- und Ernährungswirtschaft und beschäftigen sich insbesondere mit der Milchverarbeitung. Überwiegend sind hier Agrar- oder Waldflächen zu finden. Die landwirtschaftlich genutzten Flächen, die einen bedeutenden Teil des Gebiets einnehmen, sind fast gänzlich im Besitz landwirtschaftlicher Einzelunternehmen. Mehrheitlich handelt es sich um landwirtschaftliche Flächen mit geringem Produktionspotenzial und auch geringer Bewaldung.

Die Woiwodschaft Podlachien, in der das unter Punkt 4 bezeichnete Gebiet liegt, ist eine Region, die auf die Erzeugung von Milch und Milchprodukten ausgerichtet ist. Dies wird darin deutlich, dass die Region den größten Grünlandanteil in Polen hat, der 35,4 % der Anbauflächen ausmacht. Davon sind 13 % Weiden und 22,4 % Wiesen. Hinsichtlich des Rinderbestands belegt die Woiwodschaft landesweit den zweiten Platz. Auf dem Markt stammen jeder dritte Liter der in Polen erzeugten Milch und jedes fünfte Stück Butter aus Lieferungen dieser Region. Die Milchproduzenten aus Podlachien erzeugen durchschnittlich 33,3 Tonnen Milch (wohingegen das Landesmittel 16,2 Tonnen beträgt), und der Anteil der Region an der Landesproduktion nimmt systematisch zu.

Diese Region ist seit Jahren traditionell auf die Erzeugung von Milch und Milchprodukten ausgerichtet, was sich auf die geringe Industrialisierung in der Vergangenheit und das weiterhin schwache Investitionsniveau, auf die hohe Arbeitslosigkeit und die geringen Einkommen der Bevölkerung zurückführen lässt. In der Vergangenheit wurde hauptsächlich Rohmilch verkauft, in vielen landwirtschaftlichen Betrieben wurden aber auch Butter und „Ser koryciński swojski“ für den Eigenbedarf und für den Verkauf hergestellt. Die Käseherstellung war vor allem eine Möglichkeit, die im Betrieb erzeugte Milch zu nutzen und die Ernährung abwechslungsreicher zu gestalten. Das besondere Können der Erzeuger von „Ser koryciński swojski“ besteht insbesondere darin, dass sie zur Herstellung dieses Käses Kuhvollmilch verwenden und dass sie, basierend auf ihren traditionellen Kenntnissen und ihrer langjährigen Erfahrung, das Erzeugnis während der Reifung in bestimmten Abständen wenden.

Käse aus Korycin („*ser koryciński*“) erhielt im Jahr 2004 auf der Posener Messe Polagra Farm einen 1. Preis und den Titel „*Smak Roku*“ (Geschmack des Jahres), ferner im Wettbewerb „*Nasze Kulinarne Dziedzictwo*“ (Unser kulinarisches Erbe) die Perle sowie den Titel „*Podlaska Marka Roku*“ (Marke des Jahres von Podlachien) in der Kategorie „Geschmack“. Seit 2004 wird für diesen Käse alljährlich im Herbst das Fest „*Święto Sera Korycińskiego*“ (Käsefestival von Korycin) organisiert. 2005 wurde „Ser koryciński swojski“ in die polnische Liste traditioneller Erzeugnisse (*Lista Produktów Tradycyjnych*) aufgenommen, die vom Minister für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung geführt wird.

„Ser koryciński swojski“ wird immer bekannter und gefragter, besonders in Nord- und Zentralpolen. Jedes Jahr wird zudem in Warschau während des Festes „Podlasie w stolicy“ (Podlachien in der Hauptstadt) für diesen Käse geworben. Beiträge über die Anerkennung und Popularität von „Ser koryciński swojski“ erscheinen regelmäßig in regionalen und überregionalen Zeitungen: *Gazeta Wyborcza* (Białystok), 4.-5. Juni 2005 — „Podlasie w stolicy“ (Podlachien in der Hauptstadt); *Kurier Poranny*, 4. Juli 2005 — „Tłoczno i smacznie“ (Rund und lecker); *Gazeta Współczesna*, 12. September 2005 — „Zrób sobie swojski ser“ (Stell' deinen eigenen Käse her); *Gazeta Współczesna*, 29. September 2005 — „Święto sera po raz drugi“ (Zum zweiten Mal Tag des Käses); *Gazeta Współczesna*, 4. Oktober 2005 — „Gospodynie z Gminy Korycin twierdzą, że nie ma to jak ... Swojskiego sera smak“ (Hausfrauen aus der Gemeinde Korycin behaupten: Nichts schmeckt mir ... so wie der Käse von hier); *Gazeta Współczesna*, 29. November 2005 — „Projekt dla sera“ (Ein Projekt für Käse); *Gazeta Współczesna*, 24. September 2007 — „Magia Smaku“ (Magie des Geschmacks); *Gazeta Współczesna*, 25. September 2007 — „Pierwsza przydomowa serownia“ (Die erste Hauskäserei); *Gazeta Współczesna*, 23. Oktober 2007 — „Sery to jest przyszłość“ (Die Zukunft heißt Käse); *Kurier Poranny*, 17. Oktober 2007 — „Niektórzy wracają“ (Einige kommen zurück); *Kurier Poranny*, 19. Januar 2008 — „Dobra marka To jest to!“ (Gute Marke. Das ist das Wahre!); *Gazeta Współczesna*, 17. März 2008 — „Pierwszy Festiwal Kuchni Podlaskiej“ (Erstes Festival der Podlachischen Küche); *GWAGRO*, 19. Mai 2008 — „Danie warte ,Perły“ (Eine Speise, die der „Perle“ würdig ist); *Gazeta Współczesna*, 11. Juni 2008 — „Podlasie w stolicy“ (Podlachien in der Hauptstadt); *Gazeta Współczesna*, 19. Juni 2008 — „Serownia po polsku“ (Käserei auf Polnisch); *Gazeta Wyborcza Duży Format* (Beilage), 16. Februar 2009 — „Bambus w szynce“ (Bambus im Schinken); *Gazeta Współczesna*, 17. März 2009 — „To były smaki“ (Das waren Gaumenfreuden); *Gazeta Wyborcza* (Białystok), 15. Mai 2009 — „Wspólna dla wszystkich jest kaczką – mowa o potrawach przygotowanych na Międzynarodowy Festiwal Kuchni“ (Ente für alle – Gerichte zum Internationalen Festival der Küche); *Gazeta Współczesna*, 9. Juni 2009 — „Dobre smaki można promować“ (Werbung für guten Geschmack); *Gazeta Współczesna*, 16. Juni 2009 — „Regionalne specjały – próbujmy i kupujmy“ (Regionale Delikatessen – kosten und kaufen). In Internet-Suchmaschinen gibt es für das Stichwort „Ser koryciński swojski“ eine Trefferliste von 10 Seiten; „Ser koryciński swojski“ wird gleichfalls bei Wikipedia (Die freie Enzyklopädie) beschrieben.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej>

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE