



C/2024/600

9.1.2024

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

8. Januar 2024

(C/2024/600)

1 Euro =

Währung			Kurs	Währung			Kurs
USD	US-Dollar		1,0946	CAD	Kanadischer Dollar		1,4651
JPY	Japanischer Yen		158,19	HKD	Hongkong-Dollar		8,5459
DKK	Dänische Krone		7,4615	NZD	Neuseeländischer Dollar		1,7607
GBP	Pfund Sterling		0,86150	SGD	Singapur-Dollar		1,4570
SEK	Schwedische Krone		11,2095	KRW	Südkoreanischer Won		1 444,94
CHF	Schweizer Franken		0,9308	ZAR	Südafrikanischer Rand		20,4984
ISK	Isländische Krone		150,70	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan		7,8397
NOK	Norwegische Krone		11,3620	IDR	Indonesische Rupiah		16 997,39
BGN	Bulgarischer Lew		1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit		5,0910
CZK	Tschechische Krone		24,488	PHP	Philippinischer Peso		60,914
HUF	Ungarischer Forint		377,65	RUB	Russischer Rubel		
PLN	Polnischer Zloty		4,3465	THB	Thailändischer Baht		38,338
RON	Rumänischer Leu		4,9728	BRL	Brasilianischer Real		5,3607
TRY	Türkische Lira		32,7216	MXN	Mexikanischer Peso		18,4982
AUD	Australischer Dollar		1,6378	INR	Indische Rupie		90,9655

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



C/2024/673

9.1.2024

**Veröffentlichung des Einzigen Dokuments gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der
Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Fundstelle der
Produktspezifikation für einen Namen im Weinsektor**

(C/2024/673)

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

EINZIGES DOKUMENT

„Ruster Ausbruch“

PDO-AT-02769

Datum der Antragstellung: 26.4.2021

1. Name(n)

Ruster Ausbruch

2. Art der geografischen Angabe

g. U. – Geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

15. Wein aus eingetrockneten Trauben

4. Beschreibung des Weins/der Weine

„Ruster Ausbruch“ (g. U.)

KURZBESCHREIBUNG

Der traditionelle Begriff „Ausbruch“ ist für Österreich geschützt. „Ausbruch“ wurde vor allem in der Gemeinde Rust am Neusiedlersee im Burgenland produziert. Aus diesem Grund soll der traditionelle Begriff „Ausbruch“ gemeinsam mit der Ursprungsbezeichnung „Rust“ als „Ruster Ausbruch“ (g. U.) geschützt werden.

Der Wein mit der g. U. „Ruster Ausbruch“ ist eine spezielle Art des Süßweins, die aus einer oder mehreren weißen Qualitätsweinrebsorten bereitet wird. Die weißen Trauben werden noch am Stock hängend von *Botrytis Cinerea* befallen. Dieser Pilz entsteht besonders in Gegenden, wo warme Sommer, ein milder Herbst sowie die durch die Nebelbildung eines nahen Gewässers verursachte Feuchtigkeit optimale Voraussetzungen schaffen. Durch den Pilz werden die Beeren weich und es kommt zu einer rosinenartigen Schrumpfung und somit zur Konzentration von Säure, Zucker, Extrakt und Aroma.

Der dadurch erhöhte Gehalt an Glyzerin sorgt für die sehr hohe Dichte von „Ruster Ausbruch“ (g. U.) und seine charakteristische gold- bis bernsteingelbe Farbe. Die Konzentration von Zucker in der Beere führt zu einem außerordentlich hohen natürlichen Zuckergehalt des Mosts für die „Ruster Ausbruch“ (g. U.). Die Weine mit der g. U. „Ruster Ausbruch“ gären nicht durch und weisen daher auch einen charakteristisch hohen Restzuckergehalt auf, der den süßen Geschmack von „Ruster Ausbruch“ (g. U.) verursacht (der Gehalt an unvergorenem Zucker muss der Bezeichnung „süß“ entsprechen). Der Geruch und auch der Geschmack von „Ruster Ausbruch“ (g. U.) ist gekennzeichnet durch die Aromen von Dörrobst, Honig, karamellisierten Mandeln und exotischen Früchten wie z. B. reife Bananen.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	5,0

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

Mindestgesamtsäure	4,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	40
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	400

5. **Önologische verfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. „Ruster Ausbruch“ (g. U.)

Anbauverfahren

„Ruster Ausbruch“ (g. U.) ist ein Wein aus größtenteils edelfaulen, weitgehend eingeschrumpften Beeren, deren Saft ein Mostgewicht von mindestens 30° Klosterneuburger Mostwaage aufweist.

Der Gehalt an flüchtiger Säure darf 2,4 g/l (40 Milliäquivalent/l) nicht überschreiten. Bei „Ruster Ausbruch“ (g. U.) darf keine Süßung vorgenommen werden und die Restsüße nur im Wege einer Gärungsunterbrechung hergestellt werden. Bei „Ruster Ausbruch“ (g. U.) darf keine Anreicherung vorgenommen werden.

5.2. *Höchstserträge*

1. „Ruster Ausbruch“

10 000 Kilogramm Trauben je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die Gemeinde Rust am Neusiedlersee.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Blütenmuskateller

Bouvier

Chardonnay – Morillon

Frühroter Veltliner – Malvasier

Furmint

Goldburger

Grauer Burgunder – Pinot Gris

Grauer Burgunder – Ruländer

Grüner Veltliner – Weißgipfler

Jubiläumsrebe

Muscaris

Muskat-Ottonel

Muskateller – Gelber Muskateller

Muskateller – Roter Muskateller

Müller-Thurgau – Rivaner

Neuburger

Roter Veltliner

Rotgipfler

Sauvignon Blanc

Scheurebe – Sämling 88
Souvignier gris
Sylvaner – Grüner Sylvaner
Traminer – Gelber Traminer
Traminer – Gewürztraminer
Traminer – Roter Traminer
Weißer Burgunder – Klevner
Weißer Burgunder – Pinot Blanc
Weißer Burgunder – Weißburgunder
Weißer Riesling – Rheinriesling
Weißer Riesling – Riesling
Welschriesling
Zierfandler – Spätrot

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

„Ruster Ausbruch“ (g. U.)

Boden: Der Boden im nördlichen Ruster Gemeindegebiet ist geprägt von Kalkbraunerden mit unterschiedlicher Lehmauflage (diese Lehmauflage wird umso stärker, je näher der Weingarten zum Neusiedlersee gelegen ist). Im südlichen Ruster Gemeindegebiet dominieren dann silikatische Böden aus verwittertem Schiefergestein.

Klima: Rust liegt im pannonischen Klimagebiet, das grundsätzlich durch trockene, heiße Sommer und trockene, kalte Winter geprägt ist. Zusätzlich ergibt sich eine besondere klimatische Komponente aus der hohen Verdunstung des Neusiedlersees (ein sehr seichter und warmer Steppensee) in Verbindung mit den warmen und konstanten Temperaturen im Herbst.

Menschlicher Faktor: Die in Österreich übliche Bewirtschaftungsweise der Weingärten als Hochkultur mit vorwiegend händischen Pflegemaßnahmen (Rebschnitt, Laubarbeit, Ausdünnen, ...) wird auch bei „Ruster Ausbruch“ (g. U.) angewendet. Die Spezifität bei der Gewinnung von „Ruster Ausbruch“ (g. U.) ist jedoch bei den Arbeiten vor und bei der Lese zu sehen.

Die Selektion der von der Edelfäule befallenen Trauben erfolgt in mehreren Durchgängen per Hand, da die Trauben nicht immer gleichmäßig von der Edelfäule befallen sind. Deshalb müssen die geeigneten Traubenteile mittels Handlese gezielt „ausgebrochen“ werden (woraus sich auch der Name „Ausbruch“ ableiten lässt).

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet: Bei „Ruster Ausbruch“ (g. U.) handelt es sich um eine spezielle Art des Süßweins, wo die Trauben noch am Stock hängend von *Botrytis Cinerea* befallen werden und die Lese dieser Trauben durch selektive Handlese durchgeführt wird. Dieser Pilz entsteht besonders in Gegenden, wo warme Sommer, ein milder Herbst sowie die durch die Nebelbildung eines nahen Gewässers verursachte Feuchtigkeit optimale Voraussetzungen schaffen. Durch diesen Pilz werden die äußeren Schichten der Beeren zerstört, sodass an trockenen, warmen Tagen die flüssigen Bestandteile verdunsten. Durch diese sogenannte Edelfäule schrumpfen und trocknen die Trauben am Stock und zurück bleiben die hochkonzentrierten Aromen und Zucker. Das pannonische Klima, der feuchtigkeitsregulierende See, die belüfteten Weingärten und der milde Herbst fördern die Entstehung der Edelfäule. Im Gegensatz zu den Bodengegebenheiten zeigen die klimatischen Eigenheiten – insbesondere die Verdunstung des Neusiedlersees – und die sich daraus ergebenden speziellen Anforderungen an die Art und Weise der Gewinnung des Lesegutes hohen Einfluss auf den Geschmack und den Charakter der Weine. Legt sich der kühle Morgennebel, der vom Neusiedlersee aufzieht, auf die Rebstöcke, so bildet sich die ideale Grundlage für den hier so begehrten Pilz. Durch den Pilz werden die Beeren weich und es kommt zu einer rosinenartigen Schrumpfung und somit zur Konzentration von Säure, Zucker, Extrakt und Aroma. Der dadurch erhöhte Gehalt an Glycerin sorgt für die sehr hohe Dichte von „Ruster Ausbruch“ (g. U.) und seine charakteristische gold- bis bernsteingelbe Farbe.

Zusammenfassend kann daher festgehalten werden, dass in der Gemeinde Rust die Bedingungen der traditionellen Bezeichnung „Ausbruch“ in Verbindung mit den Produktionsbedingungen der Weine die Verbindung des geografischen Namens „Rust“ mit dem traditionellen Begriff „Ausbruch“ zu einer geschützten Ursprungsbezeichnung „Ruster Ausbruch“ im Sinne des Artikels 93 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 rechtfertigen.

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

„Ruster Ausbruch“ (g. U.)

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

„Ruster Ausbruch“ (g. U.) muss in Rust abgefüllt werden. Dies dient zur Sicherung der spezifischen Herstellungsbedingungen und der Kontrolle derselben. Da die jährliche Produktionsmenge für „Ruster Ausbruch“ (g. U.) infolge der unterschiedlichen Witterungsbedingungen stark variieren kann, wäre die Gefahr von Manipulationen bei der Abfüllung außerhalb von Rust gegeben.

Link zur Produktspezifikation

<https://info.bml.gv.at/themen/landwirtschaft/landwirtschaft-in-oesterreich/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html>



C/2024/681

9.1.2024

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.11421 – JSW / JFE / JV)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/681)

1. Am 21. Dezember 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:

- JFE Steel Corporation („JFE“, Japan), kontrolliert von JFE Holdings, Inc, einem börsennotierten Unternehmen,
- JSW Steel Limited („JSW“, Indien), ein börsennotiertes Unternehmen,
- JSW Electrical Steel Private Limited („JV“, Indien), eine neu gegründete Privatgesellschaft mit beschränkter Haftung.

JFE und JSW werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über das JV übernehmen.

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

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- JFE ist ein integrierter Stahlhersteller, der im gesamten Stahlherstellungsprozess tätig ist, indem er Eisenerz zu Endprodukten verarbeitet. JFE stellt Bleche, Platten, Formteile, Rohre, Edelstahl und Spezialstahl, Elektrostahl, Stäbe und Walzdraht sowie Eisenpulver her.
- JSW, das zentrale Unternehmen des diversifizierten JSW-Konzerns, ist als integrierter Hersteller einer Vielzahl von Stahl- und Eisenerzeugnissen tätig. Zu den Geschäftsbereichen von JSW zählen Bergbau, Rohstoffverarbeitung, Stahlherstellung und nachgelagerte Wertschöpfungsprodukte.
- Das JV wird in der Herstellung und im Verkauf kornorientierter Elektrostahlerzeugnisse tätig sein.

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 die vereinfachte Behandlung bestimmter Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates über die Kontrolle von Unternehmenszusammenschlüssen ⁽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.11421 – JSW / JFE / JV

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

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

⁽²⁾ ABl. C 160 vom 5.5.2023, S. 1.

Postanschrift:

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



C/2024/683

9.1.2024

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.11321 VWFS / PON BIKE / BMS)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/683)

1. Am 22. Dezember 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:

- Volkswagen Financial Services AG („VWFS“, Deutschland), kontrolliert von Volkswagen AG (Deutschland), letztlich kontrolliert von Porsche Automobil Holding (Deutschland),
- Pon Bicycle Holding B.V. („Pon.Bike“, Niederlande), kontrolliert von Pon Holdings B.V. (Niederlande),
- Bike Mobility Services B.V. („BMS“, Niederlande), derzeit zu 100 % im Eigentum von Pon Bicycle Holding B.V.

Volkswagen Financial Services AG und Pon Bicycle Holding B.V. werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über Bike Mobility Services B.V. erwerben.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- VWFS: Finanzdienstleistungen im Zusammenhang mit dem Verkauf von (neuen und gebrauchten) Personenkraftwagen, leichten Nutzfahrzeugen, mittleren und schweren Nutzfahrzeugen und Bussen sowie anderen Mobilitätsdiensten innerhalb von Volkswagen Group,
- Pon.Bike: Design, Montage und Verkauf von Stadt- und Straßenfahrrädern und Mountainbikes und von Teilen und Zubehör sowie Bereitstellung von neuen Mobilitätsdiensten.

3. BMS ist in folgenden Geschäftsbereichen tätig: Betrieb von digitalen Plattformen für Fahrrad-Leasing.

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.

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.11321 VWFS / PON BIKE / BMS

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

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

Postanschrift:

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



C/2024/779

9.1.2024

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

(C/2024/779)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE EINES MITGLIEDSTAATS

[Verordnung (EU) Nr. 1151/2012]

„Miele delle Dolomiti Bellunesi“

EU-Nr.: PDO-IT-0776-AM01 – 28.9.2023

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

1. Name des Erzeugnisses

„Miele delle Dolomiti Bellunesi“

2. Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört

Italien

3. Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt

MASAF

—

4. Beschreibung der genehmigten Änderung(en)

Erläuterung, warum die Änderung(en) unter die Definition einer Standardänderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 fällt/fallen

Die Änderungen fallen unter die Definition einer Standardänderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 der Verordnung (EU) 1151/2012, da

sie nicht den Namen der Bezeichnung betreffen,

sie den Zusammenhang nicht ändern und

sie nicht zu zusätzlichen Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses führen.

1. Die Änderung betrifft Artikel 1 der Produktspezifikation

Der derzeitige Wortlaut

„Art. 1. Name des Erzeugnisses

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Miele delle Dolomiti Bellunesi“ ist Honig vorbehalten, der die Bedingungen und Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 510/06 und der vorliegenden Produktspezifikation erfüllt.“

erhält folgende Fassung:

„Art. 1. Name des Erzeugnisses

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Miele delle Dolomiti Bellunesi“ ist Honig vorbehalten, der die Bedingungen und Anforderungen dieser Produktspezifikation erfüllt.“

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Begründung

Der Verweis auf die bereits veraltete Verordnung (EG) Nr. 510/06 wurde gestrichen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

2. Artikel 2 der Produktspezifikation „Beschreibung des Erzeugnisses“ und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments Einführung der Wald- und Tannenhonigtausorten „Miele delle Dolomiti Bellunesi“

Produktspezifikation

Der derzeitige Wortlaut

„Miele delle Dolomiti Bellunesi“ wird aus Nektar von Blüten aus dem Belluneser Berggebiet und durch Bienen des dort beheimateten Ökotypus von „Apis mellifera“ hergestellt, der aus natürlichen Kreuzungen verschiedener Bienenrassen, insbesondere der Sorten Ligustica und Carnica, entstanden ist; diese Bienenart hat sich im Laufe der Zeit besonders gut an die Gegebenheiten des Belluneser Alpengebiets angepasst und ermöglicht die Gewinnung eines guten Honigertrags.

Je nach den Pflanzen, die zu den unterschiedlichen Zeiten des Erzeugungszeitraums blühen, d. h. dem pflanzlichen Ursprung, ist zwischen verschiedenen Sorten von „Miele delle Dolomiti Bellunesi“ zu unterscheiden:

„Miele delle Dolomiti Bellunesi“ Millefiori (Tausendblütenhonig)

„Miele delle Dolomiti Bellunesi“ Acacia (Akazienhonig)

„Miele delle Dolomiti Bellunesi“ Tiglio (Lindenblütenhonig)

„Miele delle Dolomiti Bellunesi“ Castagno (Kastanienhonig)

„Miele delle Dolomiti Bellunesi“ Rododendro (Rhododendronhonig)

„Miele delle Dolomiti Bellunesi“ Tarassaco (Löwenzahnhonig)“

erhält folgende Fassung:

„Miele delle Dolomiti Bellunesi“ wird aus Nektar von Blüten aus dem Belluneser Berggebiet und durch Bienen des dort beheimateten Ökotypus von „Apis mellifera“ hergestellt, der aus natürlichen Kreuzungen verschiedener Bienenrassen, insbesondere der Sorten Ligustica und Carnica, entstanden ist; diese Bienenart hat sich im Laufe der Zeit besonders gut an die Gegebenheiten des Belluneser Alpengebiets angepasst und ermöglicht die Gewinnung eines guten Honigertrags.

Je nach den Pflanzen, die zu den unterschiedlichen Zeiten des Erzeugungszeitraums blühen, d. h. dem pflanzlichen Ursprung, ist zwischen verschiedenen Sorten von „Miele delle Dolomiti Bellunesi“ zu unterscheiden:

„Miele delle Dolomiti Bellunesi“ Millefiori (Tausendblütenhonig)

„Miele delle Dolomiti Bellunesi“ Acacia (Akazienhonig)

„Miele delle Dolomiti Bellunesi“ Tiglio (Lindenblütenhonig)

„Miele delle Dolomiti Bellunesi“ Castagno (Kastanienhonig)

„Miele delle Dolomiti Bellunesi“ Rododendro (Rhododendronhonig)

„Miele delle Dolomiti Bellunesi“ Tarassaco (Löwenzahnhonig)

„Miele delle Dolomiti Bellunesi“ Melata di bosco (Wald-Honigtau-honig)

„Miele delle Dolomiti Bellunesi“ Melata di Abete (Fichten-Honigtau-honig)“

Einziges Dokument

Punkt 3.2

Der derzeitige Wortlaut

„Miele delle Dolomiti Bellunesi“ wird aus Nektar von Blüten aus dem Belluneser Berggebiet und durch Bienen des dort beheimateten Ökotypus von ‚Apis mellifera‘ hergestellt, der aus natürlichen Kreuzungen verschiedener Bienenrassen, insbesondere der Sorten Ligustica und Carnica, entstanden ist; diese Bienenart hat sich im Laufe der Zeit besonders gut an die Gegebenheiten des Belluneser Alpengebiets angepasst und ermöglicht die Gewinnung eines guten Honigertrags. Je nach den Pflanzen, die zu den unterschiedlichen Zeiten des Erzeugungszeitraums blühen, d. h. dem pflanzlichen Ursprung, ist zwischen verschiedenen Sorten von ‚Miele delle Dolomiti Bellunesi‘ zu unterscheiden: Millefiori (Tausendblütenhonig), Acacia (Akazienhonig), Tiglio (Lindenblütenhonig), Castagno (Kastanienhonig), Rododendro (Rhododendronhonig) und Tarassaco (Löwenzahnhonig).“

erhält folgende Fassung:

„Miele delle Dolomiti Bellunesi“ wird aus Nektar von Blüten aus dem Belluneser Berggebiet und durch Bienen des dort beheimateten Ökotypus von ‚Apis mellifera‘ hergestellt, der aus natürlichen Kreuzungen verschiedener Bienenrassen, insbesondere der Sorten Ligustica und Carnica, entstanden ist; diese Bienenart hat sich im Laufe der Zeit besonders gut an die Gegebenheiten des Belluneser Alpengebiets angepasst und ermöglicht die Gewinnung eines guten Honigertrags. Je nach den Pflanzen, die zu den unterschiedlichen Zeiten des Erzeugungszeitraums blühen, d. h. dem pflanzlichen Ursprung, ist zwischen verschiedenen Sorten von ‚Miele delle Dolomiti Bellunesi‘ zu unterscheiden: ‚Miele delle Dolomiti Bellunesi‘: Millefiori (Tausendblütenhonig), Acacia (Akazienhonig), Tiglio (Lindenblütenhonig), Castagno (Kastanienhonig), Rododendro (Rhododendronhonig), Tarassaco (Löwenzahnhonig), Melata di Bosco (Wald-Honigtauhonig) und Melata di Abete (Fichten-Honigtauhonig).“

Begründung

Mit dieser Änderung werden Honigsorten mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Miele delle Dolomiti Bellunesi“ eingeführt, die auch aus Honigtauen gewonnen werden, die sich in Waldgebieten des Erzeugungsgebiets finden und in der derzeit geltenden Produktspezifikation nicht enthalten sind.

Diese Honigsorten waren zum Zeitpunkt der Eintragung nicht aufgenommen worden, weil seitens der Verbraucher kein großes Interesse an dieser Sorte von Erzeugnissen bestand.

In den letzten Jahren ist jedoch die Nachfrage nach diesen Honigsorten stetig gestiegen, so dass die Erzeuger beschlossen haben, sie in die Produktspezifikation aufzunehmen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

3. Diese Änderung betrifft Artikel 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments

Produktspezifikation und Einziges Dokument

Der derzeitige Wortlaut

A) Chemische und physikalische Eigenschaften:

„Miele delle Dolomiti Bellunesi“ muss bei den verschiedenen Sorten die folgenden chemischen und physikalischen Eigenschaften aufweisen:

HMF (bei der Überführung in den freien Verkehr): < 10 mg/kg“

erhält folgende Fassung:

„A. Chemische und physikalische Eigenschaften

„Miele delle Dolomiti Bellunesi“ muss bei den verschiedenen Sorten die folgenden chemischen und physikalischen Eigenschaften aufweisen:

HMF (bei der Abfüllung): ≤ 10 mg/kg

Wasser: ≤ 18 %“

Begründung:

Der Zeitpunkt, an dem im Honig mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Miele delle Dolomiti Bellunesi“ der Gehalt an Hydroxymethylfurfural (HMF) überprüft wird, wurde geändert, um mehr Garantien bezüglich der Frische des Erzeugnisses zum Abfüllzeitpunkt bieten zu können. Der Wert wurde ebenfalls geändert und auf ≤ 10 mg/kg festgelegt.

Der Wassergehalt wurde in Anbetracht dessen, dass sich dieser Parameter in den verschiedenen Sorten von Honig mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Miele delle Dolomiti Bellunesi“ kaum unterscheidet, für alle Sorten von Honig mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Miele delle Dolomiti Bellunesi“ vereinheitlicht.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

4. Die Änderung betrifft Artikel 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments hinsichtlich der chemischen und physikalischen Eigenschaften

Die folgende Tabelle wurde sowohl aus der Produktspezifikation als auch aus dem Einzigen Dokument gestrichen.

„Honigsorte	Wasser (in %)		pH		Fructose + Glucose (in %)		Saccharose (in %)	
	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.
Millefiori (Tausendblütenhonig)	15	18	3,4	4,4	69	78	0	3,8
Acacia (Akazienhonig)	15	18	3,7	4,1	61	77	0	10
Tiglio (Lindenblütenhonig)	16,5	17,8	4	4,1	67	70	0,8	4,6
Castagno (Kastanienhonig)	16,5	18	4,4	5,8	61	74	0	2,4
Rhododendro (Rhododendronhonig)	16	17,7	3,7	4,2	65	72	0,1	0,7
Tarassaco (Löwenzahnhonig)	17	18	4,3	4,7	37,8	38,5	0,1	0,4“

Begründung

Die chemischen und physikalischen Parameter für pH, Fructose + Glucose sowie Saccharose wurden gestrichen, da im Laufe der Jahre durchgeführte Analysen ergeben haben, dass die in der Tabelle aufgeführten Werte für eine angemessene Charakterisierung des Honigs mit der g.U. „Miele delle Dolomiti Bellunesi“ nicht geeignet sind.

Darüber hinaus lagen die für diese Parameter erfassten Werte innerhalb einer größeren Bandbreite als in der Tabelle angegeben, so dass sie sich als für die Identifikation und Charakterisierung des Honigs mit der g.U. „Miele delle Dolomiti Bellunesi“ unbedeutend erwiesen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

5. Die Änderung betrifft Artikel 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments hinsichtlich der melissopalynologischen Eigenschaften

Produktspezifikation und einziges Dokument

Der derzeitige Wortlaut

„B) Melissopalynologische Eigenschaften

Das allgemeine Pollenspektrum ist typisch für die Gebirgsflora. Je nach floralem Ursprung müssen die Pollenspektren der verschiedenen Sorten von ‚Miele delle Dolomiti Bellunesi‘ die folgenden Anforderungen erfüllen:

Honigsorte	Blütenpollen
Millefiori (Tausendblütenhonig):	überwiegend Löwenzahn, Linde, Kastanie, Rhododendron und verschiedene Lippenblütler
Acacia (Akazie)	> 30 % Robinia pseudoacacia L
Tiglio (Linde)	> 10 % Tilia spp.
Castagno (Kastanie)	> 70 % Castanea sativa M
Rhododendro (Rhododendron)	> 20% Rododendrum spp.
Tarassaco (Löwenzahn)	> 5 % < 30 % Taraxacum spp.“

erhält folgende Fassung:

„Honigsorte	Blütenpollen
Millefiori (Tausendblütenhonig) :	charakteristisch für das geografische Ursprungsgebiet
Acacia (Akazie)	> 15 % Robinia pseudoacacia L
Tiglio (Linde)	unterschiedliche Anteile an Pollen Tilia spp., jedoch fast immer sehr niedrig
Castagno (Kastanie)	> 90 % Castanea sativa M
Rhododendro (Rhododendron)	> 25 % Rododendrum spp.
Tarassaco (Löwenzahn)	> 5 % Taraxacum spp.
Melata di bosco (Wald-Honigtau)	Vorliegen von Indikatoren für Honigtau
Melata di Abete (Fichten-Honigtau)	Präsenz von Indikatoren für Honigtau“

Begründung

Die Tabelle mit der Zusammenfassung der melissopalynologischen Eigenschaften wurde mittels Hinzufügung der Beschreibung der Anforderungen für die beiden neuen Honigsorten mit der g. U. „Miele delle Dolomiti Bellunesi“ und Änderung der Referenzwerte für alle anderen Sorten auf der Grundlage der Ergebnisse von Analysen aus jüngster Zeit aktualisiert und – nur in Bezug auf Akazienhonig und Kastanienhonig – stärker an die in den jeweiligen UNI-Normen (UNI 11382: 2010, UNI 11376: 2010 und UNI 11375: 2010) festgelegten Werte angepasst.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

6. Die Änderung betrifft Artikel 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments hinsichtlich der organoleptischen Eigenschaften. Die Beschreibung des Geruchs des „Miele delle Dolomiti Bellunesi di Millefiori“ wurde geändert.

Produktspezifikation und Einziges Dokument

„Miele delle Dolomiti Bellunesi“ Millefiori (Tausendblütenhonig)

Der derzeitige Wortlaut

„Geruch: schwach; mitunter erinnert er an die Präsenz des dominierenden Nektars.“

erhält folgende Fassung:

„Geruch: im Allgemeinen schwache oder mittelstarke Intensität; mitunter erinnert er an die Präsenz des dominierenden Nektars.“

Begründung

Jahrelange Kontrollen haben die Erzeuger dazu veranlasst, diesen Parameter zu ändern, um ihn stärker mit der Kasuistik in Einklang zu bringen, die in den letzten Jahren ermittelt wurde und verschiedene Verstöße ergab.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

7. Die Änderung betrifft Artikel 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments hinsichtlich der organoleptischen Eigenschaften. Die Beschreibung des Aussehens von „Miele delle Dolomiti Bellunesi di Castagno“ wurde geändert.

Produktspezifikation und Einziges Dokument

„Miele delle Dolomiti Bellunesi“ Castagno (Kastanienhonig)

Der derzeitige Wortlaut

„Anfänglich flüssig, später zähflüssig. Durch die Kristallisation entstehen Makrokristalle.“

erhält folgende Fassung:

„pastös mit verzögerter Kristallisation und Bildung von groben, unregelmäßig geformten Kristallen“

Begründung:

Diese Beschreibung scheint der in jahrelangen Kontrollen nachgewiesenen Realität besser zu entsprechen, wobei in den Kontrollen verschiedene Verstöße festgestellt wurden.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

8. *Die Änderung betrifft Artikel 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments. Die organoleptischen Eigenschaften hinsichtlich der beiden neu eingeführten Honigsorten werden hinzugefügt.*

Produktspezifikation und Einziges Dokument

erhält folgende Fassung:

„Miele delle Dolomiti Bellunesi“ Melata di bosco (Wald-Honigtauhonig):

Farbe:	von dunkelbernstein bis fast schwarz, wenn der Honig flüssig ist, braun, wenn er kristallisiert ist.
Geschmack:	mittlere Intensität, langanhaltend im Mund; wenig oder normal süß, kann sich durch saure und salzige Noten auszeichnen
Geruch:	frisch, oft von Harznoten begleitet
Aussehen:	bleibt lange flüssig, kann aber kristallisieren; trocken, zähflüssig, fadenziehend

„Miele delle Dolomiti Bellunesi“ Melata di Abete (Fichten-Honigtauhonig):

Farbe:	von dunkelbernstein bis fast schwarz, mitunter zu petrolgrün tendierend
Geschmack:	wenig oder normal süß, normal sauer, von mittlerer Intensität, nach Malz, Kondensmilch, Panna cotta oder Karamell schmeckend
Geruch:	charakteristisch, balsamisch, nach Holz, Harz, Rauch, kaltem Kamin
Aussehen:	bleibt lange flüssig und kann für die Kristallbildung trübe werden, in der Regel sehr zähflüssig

Begründung:

Mit dieser Änderung werden die organoleptischen Eigenschaften der beiden neuen Sorten des Honigs mit der g. U. „Miele delle Dolomiti Bellunesi“ in die Spezifikation aufgenommen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

9. *Die Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation, insbesondere die Erntephase*

Der derzeitige Wortlaut

„Ernte: Zu Beginn der Blüte in dem Gebiet werden die Wabenrahmen eingesetzt, wobei zwingend eine ‚Königinnensperre‘ zwischen den Nistbereich und den ersten Wabenrahmen eingeschoben werden muss, um zu vermeiden, dass die Königin die Ablage neuer Eier auch in die Honigwaben ausdehnen kann. Abhängig vom richtigen Feuchtigkeitsgehalt muss die Ernte des Erzeugnisses erfolgen, sobald das Abtropfen des in den Waben eingelagerten Honigs abgeschlossen ist. Zum Zeitpunkt der Entnahme der Wabenrahmen können die Bienen mittels Methoden wie Bienenfluchten oder Gebläsen ferngehalten werden, wobei diese die Qualität des Erzeugnisses nicht verändern dürfen; dabei muss zwingend der Einsatz von Rauchbläsern oder Bienenvertreibungsmitteln, die Fremdgerüche oder fremde Geschmacksnoten auf den Honig übertragen könnten, vermieden werden.“

erhält folgende Fassung:

„Ernte: Zu Beginn der Blüte in dem Gebiet werden die Wabenrahmen eingesetzt, wobei zwingend eine ‚Königinnensperre‘ zwischen den Nistbereich und den ersten Wabenrahmen eingeschoben werden muss, um zu vermeiden, dass die Königin die Ablage neuer Eier auch in die Honigwaben ausdehnen kann. Die Ernte des Erzeugnisses muss abhängig davon, ob das Erzeugnis den richtigen Reifegrad erreicht hat, während oder nach der Blütezeit, die für den in den Waben eingelagerten Honig relevant ist, erfolgen. Zum Zeitpunkt der Entnahme der Wabenrahmen können die Bienen mittels Methoden wie Bienenfluchten oder Gebläsen, die die Qualität des Erzeugnisses nicht verändern dürfen, ferngehalten werden; dabei ist der Einsatz von Rauchbläsern einzuschränken, die, wenn dies für eine höhere Sicherheit bei der Arbeit an der Kolonie erforderlich ist, auf jeden Fall in einer Entfernung zu den Wabenrahmen gehalten werden müssen, mit der eine Übertragung von Fremdgerüchen oder fremden Geschmacksnoten auf den Honig vermieden wird. In Rauchbläsern dürfen bevorzugt Jutestücke, Rollen aus unbedrucktem Karton, Kiefernadeln oder Heu verwendet werden.“

Begründung:

Diese Änderung ist dadurch gerechtfertigt, dass das Abernten der Waben nicht immer nach dem vollständigen Abtropfen des Honigs erfolgen kann, weil einige Honige schnell kristallisieren und daher rasch entnommen werden. Ferner wurde besser verdeutlicht, dass der Zeitpunkt der Ernte des Erzeugnisses davon abhängt, dass es seinen richtigen Reifegrad erreicht hat.

Es wird die Möglichkeit der Verwendung von Rauchbläsern zum Fernhalten der Bienen eingeführt, sofern sie in gebotenem Abstand zu den Wabenrahmen eingesetzt werden; ferner werden Angaben zu den in Rauchbläsern zu verwendenden Materialien gemacht.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

10. Die Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation, insbesondere die Phase nach der Ernte**Der derzeitige Wortlaut**

„Nach dem Einsammeln der Wabenrahmen muss innerhalb von höchstens fünf Tagen mit der Extraktion des Erzeugnisses aus den Waben begonnen werden, wobei dieser Vorgang zwingend und ausschließlich mittels Schleudern erfolgen darf. Andere Extraktionsmethoden sind nicht zulässig. Der auf diese Weise gewonnene Honig wird in geeigneten Behältern aus rostfreiem Stahl, die als Honigreifer bezeichnet werden, gesammelt, nachdem er zuvor einer Filtrierung unterzogen wurde, bei der sämtliche im Erzeugnis vorhandenen Pollenkörner passieren können, damit der botanische Ursprung des Erzeugnisses überprüft werden kann.“

erhält folgende Fassung:

„Nach dem Einsammeln der Wabenrahmen muss so bald wie möglich mit der Extraktion des Erzeugnisses aus den Waben begonnen werden, wobei dieser Vorgang zwingend und ausschließlich mittels Schleudern erfolgen darf. Diese Arbeiten müssen unter Bedingungen ausgeführt werden, durch die das Risiko von Kristallisation und Fermentation vermieden wird. Die Verwendung von Raumentfeuchtern wird empfohlen.

Andere Extraktionsmethoden sind nicht zulässig. Der auf diese Weise gewonnene Honig wird in geeigneten Behältern aus rostfreiem Stahl, die als Honigreifer bezeichnet werden, gesammelt, nachdem er zuvor einer Filtrierung unterzogen wurde, bei der sämtliche im Erzeugnis vorhandenen Pollenkörner passieren können, damit der botanische Ursprung des Erzeugnisses überprüft werden kann.“

Begründung:

Mit dieser Änderung wurde die Frist von fünf Tagen für das Einsammeln der Wabenrahmen gestrichen, da es keine wissenschaftlichen Belege zur Rechtfertigung dieser Beschränkung gibt. Das Einsammeln der Wabenrahmen muss tatsächlich so früh wie möglich stattfinden, um das Risiko der Kristallisation von glukosereichen Honigen oder das Risiko des Fermentierens in Fällen eines erhöhten Feuchtigkeitsgehalts zu vermeiden.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

11. Die Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation, insbesondere die Einführung des Vorgangs des Entfeuchtens**Der derzeitige Wortlaut**

„Nach der Extraktion und Klärung sind ausschließlich technische Vorgänge zulässig, die die typischen Eigenschaften des Erzeugnisses nicht verändern, beispielsweise die gelenkte Kristallisation und die Erwärmung zur Verflüssigung des Erzeugnisses, die keinesfalls mehr als 40°C betragen darf.“

erhält folgende Fassung:

„Nach der Extraktion und Klärung sind ausschließlich technische Vorgänge zulässig, die die typischen Eigenschaften des Erzeugnisses nicht verändern, beispielsweise die Entfeuchtung, die gelenkte Kristallisation und die Erwärmung zur Verflüssigung des Erzeugnisses, die keinesfalls mehr als 40°C betragen darf.“

Begründung:

Das Entfeuchtungsverfahren wurde eingeführt, um den Wassergehalt von Honig mit der g. U. „Miele delle Dolomiti Bellunesi“ zu regulieren, ohne die typischen Eigenschaften des Erzeugnisses zu verändern.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

12. Die Änderung betrifft Artikel 8 der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einziges Dokuments

Produktspezifikation

Der derzeitige Wortlaut

„Auf dem Etikett, das auch als Siegel dient, werden die folgenden Angaben aufgeführt:

- ☐ die Bezeichnung des Erzeugnisses „Miele delle Dolomiti Bellunesi“,
- ☐ das Akronym g.U. oder geschützte Ursprungsbezeichnung,
- ☐ das Nettogewicht,
- ☐ der Name und/oder Firmenname des Erzeugers,
- ☐ der Sitz des Erzeugers und der Ort, an dem das Erzeugnis verarbeitet wird,
- ☐ die Chargennummer,
- ☐ das Ablaufdatum des Erzeugnisses.“

erhält folgende Fassung:

„Auf dem Etikett, das auch als Siegel dient, werden die folgenden Angaben aufgeführt:

- ☐ die Bezeichnung des Erzeugnisses „Miele delle Dolomiti Bellunesi“,
- ☐ das Akronym g. U. oder geschützte Ursprungsbezeichnung,
- ☐ die botanische Art,
- ☐ das Nettogewicht,
- ☐ der Name und/oder Firmenname des Erzeugers,
- ☐ der Sitz des Erzeugers und, falls abweichend, der Ort, an dem das Erzeugnis verarbeitet wird,
- ☐ die Chargennummer,
- ☐ das Mindesthaltbarkeitsdatum,
- ☐ das Logo der g. U. „Miele delle Dolomiti Bellunesi“,
- ☐ das EU-Logo der g.U.,
- ☐ Weitere fakultative Angaben, die für den Verbraucher hilfreich sind, und/oder Angaben zum Nährwert oder Umweltinformationen können ebenfalls auf dem Etikett erscheinen.“

Einziges Dokument

Der derzeitige Wortlaut

„Das Logo der g. U. ‚Miele delle Dolomiti Bellunesi‘ besteht aus einem wie folgt dargestellten, unregelmäßigen offenen Kreis. Im oberen Teil befindet sich ein grünes Band mit der Aufschrift „MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI“ in weißen Buchstaben, im inneren Teil befinden sich drei unregelmäßig geformte gelbe, blaue und grüne Streifen mit den Umrissen der drei Zinnen von Lavaredo, geformt aus den Honigtropfen, die vom traditionellen, ‚Raccogliemiele‘ genannten Honigheber herabgetropft sind; im unteren Teil steht in gelben Buchstaben ‚DOP‘ (g. U.), wie der nachfolgend gezeigten Darstellung zu entnehmen ist. Es besteht die Möglichkeit, den nationalen Rechtsvorschriften entsprechend auf dem Etikett die Zusatzangabe ‚Bergerzeugnis‘ einzufügen.“

erhält folgende Fassung:

„Das Logo der g. U. ‚Miele delle Dolomiti Bellunesi‘ besteht aus einem wie folgt dargestellten, unregelmäßigen offenen Kreis. Im oberen Teil befindet sich ein grünes Band mit der Aufschrift ‚MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI‘ in weißen Buchstaben, im inneren Teil befinden sich drei unregelmäßig geformte gelbe, blaue und grüne Streifen mit den Umrissen der drei Zinnen von Lavaredo, geformt aus den Honigtropfen, die vom traditionellen, ‚Raccogliemiele‘ genannten Honigheber herabgetropft sind; im unteren Teil steht in gelben Buchstaben ‚DOP‘ (g. U.), wie der nachfolgend gezeigten Darstellung zu entnehmen ist.“

Begründung:

Die Angaben auf dem Etikett wurden aktualisiert, indem die botanische Art des Honigs, das Logo „Miele delle Dolomiti Bellunesi“ DOP (g. U.) eingefügt und das Ablaufdatum durch das Mindesthaltbarkeitsdatum ersetzt wurde. Außerdem wird die Möglichkeit vorgesehen, auf dem Etikett zusätzliche fakultative Angaben, die für den Verbraucher hilfreich sind, und/oder Angaben zum Nährwert oder Umweltinformationen zu machen.

Darüber hinaus wurde die Möglichkeit gestrichen, im Einklang mit den nationalen Rechtsvorschriften die Zusatzangabe „Bergerzeugnis“ einzufügen, da dies nunmehr in der Gemeinschaftsverordnung geregelt ist.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

13. *Sonstige Verpackung Die Änderung betrifft Artikel 8 der Produktspezifikation und Punkt 3.5 des Einzigen Dokuments*

Produktspezifikation

Der derzeitige Wortlaut

„Für die Verpackung des ‚Miele delle Dolomiti Bellunesi‘ werden Glasbehältnisse mit einem Fassungsvermögen von 250, 500 oder 1000 g verwendet, die mit einem Metalldeckel verschlossen und mit einem Etikett versiegelt werden; diese Etiketten werden an diejenigen Erzeuger verteilt, die sich zur vollständigen Annahme dieser Produktspezifikation verpflichtet haben und sich Kontrollen unterziehen. Es ist ferner zulässig, den Honig in Einzelportionen in kleinen Glasbehältnissen, Beuteln, Schalen oder anderen Behältnissen aus geeignetem Material zu verpacken.“

erhält folgende Fassung:

„Für die Verpackung des ‚Miele delle Dolomiti Bellunesi‘ werden Glasbehältnisse verwendet, die mit einem Metalldeckel verschlossen und mit einem Etikett versiegelt werden; diese Etiketten werden an diejenigen Erzeuger verteilt, die sich zur vollständigen Annahme dieser Produktspezifikation verpflichtet haben und sich Kontrollen unterziehen. Es ist ferner zulässig, den Honig in Einzelportionen in kleinen Glasbehältnissen, Beuteln, Schalen oder anderen Behältnissen aus geeignetem Material zu verpacken.“

Für die Lebensmittelindustrie bestimmtes Erzeugnis kann auch in Eimern oder Fässern verpackt werden.“

Einziges Dokument

Der derzeitige Wortlaut

„Für die Verpackung des ‚Miele delle Dolomiti Bellunesi‘ werden Glasbehältnisse mit einem Fassungsvermögen von 250, 500 oder 1000 g verwendet, die mit einem Metalldeckel verschlossen und mit einem Etikett versiegelt werden. Es ist ferner zulässig, den Honig in Einzelportionen in kleinen Glasbehältnissen, Beuteln, Schalen oder anderen Behältnissen aus geeignetem Material zu verpacken.“

erhält folgende Fassung:

„Für die Verpackung des ‚Miele delle Dolomiti Bellunesi‘ werden Glasbehältnisse verwendet, die mit einem Metalldeckel verschlossen und mit einem an die Erzeuger verteilten Etikett versiegelt werden. Es ist ferner zulässig, den Honig in Einzelportionen in kleinen Glasbehältnissen, Beuteln, Schalen oder anderen Behältnissen aus geeignetem Material zu verpacken.“

Für die Lebensmittelindustrie bestimmtes Erzeugnis kann auch in Eimern oder Fässern verpackt werden.“

Begründung

Mit dieser Änderung wird bei der Wahl der Behältnisse mehr Flexibilität eingeräumt, so dass die Entwicklung der Verpackungsindustrie berücksichtigt wird und die eventuelle Nachfrage des organisierten Einzelhandels und des Marktes nach Behältnissen mit unterschiedlichem Fassungsvermögen erfüllen werden kann.

Die Art der Verpackung von Erzeugnis, das für die Lebensmittelindustrie bestimmt ist, wird ebenfalls präzisiert.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

14. *Sonstiges - Die Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation. Die Verweise auf die Kontrollstelle wurden aktualisiert.*

Der derzeitige Wortlaut

„

Art. 7. Verweise auf die Kontrollstellen

Die Übereinstimmung des Erzeugnisses mit der Produktspezifikation wird gemäß den Bestimmungen der Artikel 10 und 11 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 von einer Kontrollstelle überwacht. Bei dieser Stelle handelt es sich um die Kontrolleinrichtung CSQA Certificazioni Srl – Via San Gaetano, 74 - 36016 Thiene (VI) – Tel. +39-044-531301,1 Fax +39-0445-313070 E-Mail csqa@csqa.it.“

Der derzeitige Wortlaut

„Art. 7 Kontrolleinrichtung

Die Übereinstimmung des Erzeugnisses mit der Produktspezifikation wird gemäß den Bestimmungen des Artikels 37 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 von einer Kontrollstelle überwacht. Bei dieser Stelle handelt es sich um die Kontrolleinrichtung CSQA Certificazioni Srl – Via San Gaetano, 74 - 36016 Thiene (VI) – Tel. +390445313011 Fax +390445313070 E-Mail: csqa@csqa.it, zertifiziertes E-Mail-Postfach: csqa@legalmail.it“

Begründung:

Mit der Änderung wird der Hinweis auf die Rechtsgrundlage aktualisiert, werden die Kontaktdaten der Kontrollstelle, die für die Durchführung der Kontrollen zuständig ist, ergänzt und einige Fehler korrigiert.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument nicht.

EINZIGES DOKUMENT

„Miele delle Dolomiti Bellunesi“

EU-Nr.: PDO-IT-0776-AM01 – 28.9.2023

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

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

„Miele delle Dolomiti Bellunesi“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses (gemäß Anhang XI)*

Klasse 1.4. Sonstige Erzeugnisse tierischen Ursprungs (Eier, Honig, verschiedene Milcherzeugnisse außer Butter usw.)

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

„Miele delle Dolomiti Bellunesi“ wird aus Nektar von Blüten aus dem Belluneser Berggebiet und durch Bienen des dort beheimateten Ökotypus von „Apis mellifera“ hergestellt, der aus natürlichen Kreuzungen verschiedener Bienenrassen, insbesondere der Sorten Ligustica und Carnica, entstanden ist; diese Bienenart hat sich im Laufe der Zeit besonders gut an die Gegebenheiten des Belluneser Alpengebiets angepasst und ermöglicht die Gewinnung eines guten Honigertrags. Je nach den unterschiedlichen botanischen Arten, die Blüten tragen oder an denen Honigtaue entstehen, unterscheidet man zwischen den folgenden Sorten von „Miele delle Dolomiti Bellunesi“: Millefiori (Tausendblütenhonig), Acacia (Akazienhonig), Tiglio (Lindenblütenhonig), Castagno (Kastanienhonig), Rododendro (Rhododendronhonig), Tarassaco (Löwenzahnhonig), Melata di Bosco (Wald-Honigtauhonig) und Melata di Abete (Fichten-Honigtauhonig).

A) Chemische und physikalische Eigenschaften

Aller „Miele delle Dolomiti Bellunesi“ muss folgende chemische und chemische Eigenschaften aufweisen: HMF (bei der Abfüllung): ≤ 10 mg/kg; Wasser: ≤ 18 %.

B) Melissopalynologische Eigenschaften

Das allgemeine Pollenspektrum ist typisch für die Gebirgsflora. Je nach floralem Ursprung müssen die Pollenspektren der verschiedenen Sorten von „Miele delle Dolomiti Bellunesi“ die folgenden Anforderungen erfüllen: Miele Millefiori (Tausendblütenhonig) charakteristisch für das geografische Ursprungsgebiet, Acacia (Akazie) > 15 % Robinia pseudoacacia; Tiglio (Linde) unterschiedliche Anteile an Pollen der Tilia spp., jedoch fast immer sehr niedrig; Castagno (Kastanie) > 90% Castanea sativa M.; Rododendro (Rhododendron) > 25 % Rododendrum spp.; Tarassaco (Löwenzahn) > 5 % Taraxacum spp.; Melata di Bosco (Wald-Honigtauhonig) und Melata di Abete (Fichten-Honigtauhonig) Präsenz von Indikatoren für Honigtau

C) Organoleptische Eigenschaften

Die organoleptischen Eigenschaften hängen vom floralen Ursprung ab und unterscheiden sich somit je nach Honigsorte. „Miele delle Dolomiti Bellunesi“ Millefiori (oder multiflora) (Tausendblütenhonig): Farbe hellgelb bis bernsteinfarben; Geschmack süßlich, zart, von unterschiedlicher Intensität; Geruch schwach, erinnert mitunter an die Präsenz des dominierenden Nektars; Aussehen mit ausgeprägter Neigung zur Kristallisation (fein und homogen). „Miele delle Dolomiti Bellunesi“ Acacia (oder Robinia) (Akazienhonig): Farbe hell, bernsteinfarben, transparent; Geschmack zart, charakteristisch, sehr süß; der Geruch ist nicht besonders charakteristisch und kann an den Duft von Robinienblüten erinnern; typisches Aussehen flüssig und leicht trüb, wenn Kristalle vorhanden sind, auch wenn der Honig nie vollständig kristallisiert. „Miele delle Dolomiti Bellunesi“ Tiglio (Lindenblütenhonig): Farbe unterschiedlich von hellgelb bis grünlich oder auch zu braun tendierend; süßer Geschmack mit leicht bitterem, aber kaum wahrnehmbarem Nachgeschmack; Geruch charakteristisch, frisch, mentholisch, balsamisch, an Lindenblütentee erinnernd; Aussehen: pastös mit verzögerter Kristallisation und Bildung von groben, unregelmäßig geformten Kristallen. „Miele delle Dolomiti Bellunesi“ di Castagno (Kastanienhonig): Farbe dunkelbraun in unterschiedlicher Stärke von hellem bis zu fast schwarzem Nussbraun; Geschmack leicht süß, leicht oder stark bitter, mit Tanninnote, adstringierend; Geruch aromatisch, scharf, stark und herb; Aussehen anfänglich flüssig, allmählich viskos; durch die Kristallisation entstehen Makrokristalle. „Miele delle Dolomiti Bellunesi“ Rododendro (Rhododendronhonig): in flüssigem Zustand reicht die Farbe von beinahe farblos bis strohgelb, von weiß bis beige, nach der Kristallisation hell; Geschmack charakteristisch, zart und angenehm, süß; Geruch zart, nach Pflanzen und Früchten, kann an den Duft von Blumen, aber auch Waldfruchtmarmelade oder auch Zuckersirup erinnern; Aussehen zunächst flüssig, nach mehreren Monaten kristallisiert der Honig und erhält eine pastöse, feinkörnige Konsistenz. „Miele delle Dolomiti Bellunesi“ Tarassaco (Löwenzahnhonig): Geruch mit gelben Reflexen, wenn der Honig flüssig ist, gelb und cremig, wenn er pastös ist; Geschmack kaum oder normal süß, leicht bitter, adstringierend; Geruch scharf, stechend, anhaltend; Aussehen: kristallisiert schnell mit feinen, regelmäßig geformten Kristallen, wodurch eine weiche, cremige Masse entsteht. „Miele delle Dolomiti Bellunesi“ Melata di bosco (Wald-Honigtau-honig): Farbe von dunkelbernstein bis fast schwarz, wenn der Honig flüssig ist, braun, wenn er kristallisiert ist, Geschmack von mittlerer Intensität, langanhaltend im Mund, kann sich durch eine sauer-salzige Geschmacksnote auszeichnen; Geruch frisch, oft von Harznoten begleitet; Aussehen: bleibt lange flüssig, kann aber kristallisieren, trocken, viskos, fadenziehend. „Miele delle Dolomiti Bellunesi“ die Melata di Abete (Fichten-Honigtau-honig): Farbe von dunkelbernstein bis fast schwarz, mitunter zu petrolgrün tendierend; Geschmack wenig oder normal süß, normal sauer, von mittlerer Intensität, nach Malz, Kondensmilch, Panna cotta oder Karamell schmeckend, Geruch charakteristisch, balsamisch, nach Holz, Harz, Rauch, kaltem Kamin; Aussehen: bleibt lange flüssig und kann für die Kristallbildung trübe werden, in der Regel sehr zähflüssig.

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

Bezüglich einer eventuellen Eiweißversorgung der Bienen ist der Einsatz von Erzeugnissen, die Pollen nicht strikt lokalen Ursprungs enthalten, verboten.

Eine übliche Praxis besteht darin, während der Zeit mit hoher Pollenproduktion Honigwaben mit Pollen oder mittels Fallen reine Pollen zu sammeln, zu trocknen oder im Gefriergerät zu lagern und sie dann in Zeiten, in denen weniger Pollen verfügbar sind, wiederzuverwenden.

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

„Miele delle Dolomiti Bellunesi“ wird in dem unter Nummer 4 angegebenen geografischen Gebiet erzeugt, verarbeitet und bearbeitet.

Der Honig wird in festen Bienenstöcken oder Bienenstöcken, die regelmäßig ausschließlich im Berggebiet der Erzeugung umgesetzt werden, erzeugt. Dieser Honig wird mittels Schleudern direkt aus den Wabenrahmen gewonnen.

Die Honigernte findet stets in aufeinanderfolgenden Phasen zeitgleich mit den verschiedenen Blüten statt, um ein sortenreines, differenziertes Erzeugnis zu erhalten.

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

Für die Verpackung des „Miele delle Dolomiti Bellunesi“ werden Glasbehältnisse verwendet, die mit einem Metalldeckel verschlossen und mit einem an die Erzeuger verteilten Etikett versiegelt werden. Es ist ferner zulässig, den Honig in Einzelportionen in kleinen Glasbehältnissen, Beuteln, Schalen oder anderen Behältnissen aus geeignetem Material zu verpacken.

Für die Lebensmittelindustrie bestimmtes Erzeugnis kann auch in Eimern oder Fässern verpackt werden.

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

Das Logo der g.U. „Miele delle Dolomiti Bellunesi“ besteht aus einem wie folgt dargestellten, unregelmäßigen offenen Kreis. Im oberen Teil befindet sich ein grünes Band mit der Aufschrift „MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI“ in weißen Buchstaben, im inneren Teil befinden sich drei unregelmäßig geformte gelbe, blaue und grüne Streifen mit den Umrissen der drei Zinnen von Lavaredo, geformt aus den Honigtropfen, die vom traditionellen, „Raccogli miele“ genannten Honigheber herabgetropft sind; im unteren Teil steht in gelben Buchstaben „D.O.P.“ (g.U.), wie der nachfolgend gezeigten Darstellung zu entnehmen ist.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet, in dem „Miele delle Dolomiti Bellunesi“ erzeugt und verarbeitet wird, umfasst die gesamte Provinz Belluno, die vollständig in einem Berggebiet liegt und an den Rändern durch Bergketten eingegrenzt ist, welche eine natürliche Trennung von den Nachbarprovinzen und –regionen und im Norden von Österreich bilden.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Bei dem Erzeugungsgebiet handelt es sich um ein an Wald- und Weideflächen reiches Berggebiet zwischen Tal- und Höhenlagen mit den typischen bodenklimatischen und ökologischen Merkmalen von Alpenregionen.

In dem Erzeugungsgebiet befinden sich weder größere Industrieansiedlungen noch Intensivlandwirtschaft oder große Verkehrswege, die auch für Imkereierzeugnisse umweltbelastend sein könnten. Dank dieser Bedingungen kann reiner und gesunder Honig gewonnen werden, der frei von Schwermetallen oder Umweltgiften ist.

Die Klima- und Umweltbedingungen des Belluneser Gebiets mit ihren durch historische Aufzeichnungen belegten Durchschnittstemperaturen und -niederschlagsmengen unterscheiden sich stark von den angrenzenden Gebieten des Flachlands und der mittleren Höhenlagen Venetiens und haben einen günstigen Einfluss auf die Nektarerzeugung, die Qualität des Erzeugnisses und seine Haltbarkeit.

Dank der niedrigen Temperaturen und der hohen Niederschlagsmengen verfügt das Gebiet über die stärkste Ausdehnung von Wiesen- und Weidenflächen in der Region, auf der sich eine reiche alpine Pflanzenwelt bildet, die zum großen Teil auf dolomitischen Kalkstein gedeiht und sich aus mehr als 2 200 Arten zusammensetzt (ein Drittel aller Pflanzenarten des gesamten italienischen Gebiets) und es den Bienen ermöglicht, beim Sammeln des Nektars und der Pollen die besten Pflanzen auszuwählen.

Die Belluneser Dolomiten waren schon in früheren Jahrhunderten für den Reichtum ihrer alpinen Wiesen und Weiden berühmt; die Vielfalt und Besonderheit dieser Flora ist einer der wichtigsten wissenschaftlichen Gründe dafür, dass die Parks im Belluneser Gebiet auf Gemeinschafts-, nationaler und regionaler Ebene anerkannt wurden.

Besonders wichtig sind unter den hochwachsenden Pflanzen die Lärchen-, Buchen-, Kiefern- und Nordmannstannenwälder, die das Gebiet prägen. Am Fuße der Felswände erstrecken sich Laub- und Nadelwaldflächen und in den Hochlagen pflanzenreiche Weiden mit zahlreichen einheimischen Arten wie Rhododendron, Distel, Edelweiß und anderen Bergpflanzen. Der Bestand an Gefäßpflanzen in den Belluneser Tälern ist mit mehr als 1 400 Arten von beachtlichem Umfang, wobei es sich zum großen Teil um einheimische, seltene oder pflanzengeografisch wertvolle Arten handelt.

Der vielfältige Boden- und Baumbewuchs gilt als besonders günstig für die Imkerei und Pollenbildung, zu nennen sind u. a. Gewöhnliche Robinie (*Robinia pseudoacacia*), Rhododendron, Löwenzahn, Linde, Erika und Klee sowie eine Vielzahl von Sorten, aus denen Mehrblütenhonig hergestellt wird.

In den Belluneser Bergen war die Imkerei schon immer verbreitet, und in früheren Zeiten erforderten die damals verwendeten Bienenstöcke (bugni rustici) bei der Honigernte großes Geschick, wenn die Bienenvölker nicht vollständig zerstört werden sollten.

Auch in schwierigeren Zeiten blieb die Imkerei in diesen Gebieten, zumeist unter Verwendung einfacher Bienenstöcke, weit verbreitet. Mit der Einführung der innovativen Beute „Dadant Blatt“ wurde die Honigernte zwar erleichtert, aber noch heute wird die Imkerei in den Belluneser Bergen in sehr traditioneller Weise betrieben und erfordert von den Erzeugern besondere Fähigkeiten bei der Aufstellung und Pflege der Bienenstöcke, der Erhaltung und Weiterentwicklung der Bienenvölker, beim Ernteverfahren und bei der Wahl des Zeitraums für die Gewinnung der Honigsorten aus verschiedenen Blütenarten oder bei der Anwendung der Verfahren zur Haltbarmachung.

Heutzutage ist der größte Teil der Imker in den Tälern von Belluno und Feltre tätig; daneben gibt es noch zahlreiche Hersteller in Berglagen, die Rhododendronhonig, eine besonders begehrte Honigsorte, herstellen.

Die Sortenhonige entsprechen den in dem Gebiet vorkommenden Arten, die aus Sicht des Pollen- und Nektarertrags zu den besten zählen, so etwa Akazie-Robinie, Rhododendron, Löwenzahn, Linde oder Kastanie, die zumeist nur in Berggebieten vorkommen und deshalb den Honig aus den Belluneser Dolomiten so begehrt machen. Die Sorte Millefiori („Tausendblütenhonig“) wird aus einer Vielzahl unterschiedlicher Alpenpflanzen hergestellt, die die Bienen aus den mehr als 2 200 Arten im Belluneser Berggebiet auswählen.

Neben den Vorzügen, die sich aus den verwendeten Blüten ergeben, verfügt der Honig aus den Belluneser Dolomiten noch über weitere wesentliche Eigenschaften wie Reinheit, Bekömmlichkeit und gute Haltbarkeit, was auch durch die niedrigen HMF-Werte belegt wird, einem Ergebnis sowohl der Merkmale des geografischen Gebiets als auch des Könnens der Hersteller.

Das bergige Alpengebiet, das sich durch niedrige Temperaturen, hohe Niederschlagsmengen und dolomithaltige Böden auszeichnet, begünstigt die Entstehung einer an Baum- und Bodenvegetation reichen und für die Imkerei besonders interessanten Flora, was das Gebiet um Belluno zu einem geschätzten Gebiet für die Honigherstellung aus ausschließlich oder vornehmlich alpinen Pflanzen macht.

Die im gesamten Jahresverlauf niedrigen Temperaturen, die weit unter dem regionalen oder landesweiten Durchschnitt liegen, wirken sich günstig auf die Qualität des Honigs und seine Haltbarkeit aus, weil sie jede anormale Fermentierung verhindern und dazu beitragen, dass sich die organoleptischen Eigenschaften und die Merkmale der Zusammensetzung über die Zeit besser erhalten.

Die niedrige Belastung durch menschliche Tätigkeiten (Bewohner, Industrie, Verkehrswege), die für Berggebiete typische Randlage und insbesondere die Fähigkeit der Hersteller, ihre auf traditionellem Stand erhaltene Tätigkeit sachkundig auszuüben, ermöglichen die Gewinnung eines im Vergleich zu den Erzeugnissen aus dem Flachland reineren und bekömmlicheren Produkts.

Die Bienenzucht, eine im Belluneser Gebiet schon immer verbreitete Tätigkeit, diene einerseits als zusätzliche Einnahmequelle für die Bewohner, lieferte andererseits in früheren Zeiten aber auch eine Energiereserve für die Ernährung während der Wintermonate, in denen die Bewohner von der restlichen Welt abgeschnitten waren, und außerdem Süßungsmittel in der Küche und für die Zubereitung verschiedener traditioneller örtlicher Spezialitäten. „Miele delle Dolomiti Bellunesi“ ist mit dieser Etikettierung seit mehr als 35 Jahren im Handel und unter diesem Namen seit Ende der Achtzigerjahre auf zahlreichen Messen und landwirtschaftlichen Veranstaltungen in den örtlichen Berggebieten vertreten, wie die Vielzahl der Auszeichnungen, Aufnahmen von Herstellern, Imkertreffen und Artikeln aus diesem Jahrzehnt belegen. Fotos aus dieser Zeit bezeugen das Renommee von „Miele delle Dolomiti Bellunesi“ unter verschiedenen Marken und Etiketten. „Miele delle Dolomiti Bellunesi“ wurde schon immer in vielen typischen Gerichten verarbeitet, als Zutat für Süßspeisen und typische Brote aus Cadore und Ampezzo ebenso wie im typischen Honiglikör und in Verbindung mit den vor Ort hergestellten Käsesorten. Das Erzeugnis wird auch heutzutage von den Verbrauchern sehr geschätzt, insbesondere von den Touristen, die seine Besonderheit anerkennen, es in der Urlaubszeit kaufen, das ganze Jahr über konsumieren und es in allen Regionen Italiens verbreiten.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/3/e/D.77c39e9f90679ca651d4/disciplinare__Miele_delle_Dolomiti_Bellunesi_06.23.pdf