C/2024/1937

20.3.2024

Euro-Wechselkurs ([1])

19. März 2024

(C/2024/1937)

1 Euro =

	Währung	Kurs		Währung	Kurs
USD	US-Dollar	1,0854	CAD	Kanadischer Dollar	1,4767
JPY	Japanischer Yen	163,37	HKD	Hongkong-Dollar	8,4902
DKK	Dänische Krone	7,4571	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7938
GBP	Pfund Sterling	0,85445	SGD	Singapur-Dollar	1,4565
SEK	Schwedische Krone	11,3465	KRW	Südkoreanischer Won	1 453,28
CHF	Schweizer Franken	0,9630	ZAR	Südafrikanischer Rand	20,5442
ISK	Isländische Krone	148,90	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,8140
NOK	Norwegische Krone	11,5985	IDR	Indonesische Rupiah	17 089,51
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	5,1372
CZK	Tschechische Krone	25,268	PHP	Philippinischer Peso	60,721
HUF	Ungarischer Forint	394,50	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,3210	THB	Thailändischer Baht	39,150
RON	Rumänischer Leu	4,9742	BRL	Brasilianischer Real	5,4766
TRY	Türkische Lira	35,1056	MXN	Mexikanischer Peso	18,3376
AUD	Australischer Dollar	1,6651	INR	Indische Rupie	90,1065

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

Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2024/2246

20.3.2024

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

(C/2024/2246)

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 nach der Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ANTRAG AUF ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„Côtes du Roussillon Villages“

PDO-FR-A0999-AM01

Datum des Antrags: 20.4.2018

1. Rechtsgrundlage der Änderung

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

2. Beschreibung und Begründung der Änderung

2.1. *Abgegrenztes Parzellengebiet*

In Kapitel I Nummer IV Ziffer 2 Buchstabe a der Produktspezifikation wird die Datumsangabe „6. September 2016“ eingefügt. Mit dieser Änderung soll der Zeitpunkt hinzugefügt werden, an dem die zuständige nationale Behörde eine Änderung des abgegrenzten Parzellengebiets im geografischen Erzeugungsgebiet genehmigt hat. Mit der Parzellenabgrenzung innerhalb des geografischen Erzeugungsgebiets werden die Parzellen ausgewiesen, die sich zur Erzeugung für die in Rede stehende kontrollierte Ursprungsbezeichnung eignen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

2.2. *Aufnahme der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Les Aspres“*

Aufnahme einer ergänzenden geografischen Bezeichnung „Les Aspres“. Diese Bezeichnung wurde von der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Côtes du Roussillon“ auf die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Côtes du Roussillon Villages“ übertragen, um so alle ergänzenden Bezeichnungen unter der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Côtes du Roussillon Villages“ zusammenzufassen.

Verschiedene Nummern der Produktspezifikation und Punkte des Einzigen Dokuments werden ergänzt:

Kapitel I Nummer II „Geografische Bezeichnungen und ergänzende Angaben“ der Produktspezifikation wird um die Bezeichnung „Les Aspres“ ergänzt. Der Abschnitt „Weitere Bedingungen – Kennzeichnung“ des Einzigen Dokuments wird um diese Bezeichnung ergänzt.

In Kapitel I Nummer IV „Geografisches Gebiet und Zonen, in denen die verschiedenen Vorgänge durchgeführt werden“ der Produktspezifikation wird das geografische Erzeugungsgebiet der Ursprungsbezeichnung erweitert, um die Gemeinden einzubeziehen, auf deren Gebiet Weine mit der ergänzenden Bezeichnung „Les Aspres“ erzeugt werden. Die Liste der betroffenen Gemeinden wird unter Ziffer 1 Buchstabe a „Geografisches Gebiet“ hinzugefügt.

Dies betrifft die folgenden Gemeinden des Departements Pyrénées-Orientales: Bages teilweise, Banyuls-dels-Aspres teilweise, Brouilla teilweise, Elne teilweise, Fourques, Llupia teilweise, Montauriol teilweise, Ortaffa teilweise, Passa, Ponteilla teilweise, Saint-Jean-Lasseille, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie teilweise, Terrats, Thuir teilweise, Tordères teilweise, Tresserre teilweise, Trouillas, Villemolaque teilweise, Vivès teilweise.

Der Inhalt des Abschnitts „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ der Produktspezifikation ist im Einzigen Dokument ausführlich dargelegt. In diesem Abschnitt werden die Besonderheit des geografischen Gebiets der Ursprungsbezeichnung sowie die der ergänzenden geografischen Bezeichnungen erläutert.

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

Die ergänzende geografische Bezeichnung „Les Aspres“ wurde von der g. U. „Côtes du Roussillon“ auf die g. U. „Côtes du Roussillon Villages“ übertragen, um so alle ergänzenden geografischen Bezeichnungen unter der g. U. „Côtes du Roussillon Villages“ zusammenzufassen.

Der Wechsel der geografischen Bezeichnung „Les Aspres“ von der Ursprungsbezeichnung „Côtes du Roussillon“ zu der Ursprungsbezeichnung „Côtes du Roussillon Villages“ führt zu keiner Änderung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet, da die übertragenen Parzellen sorgfältig ausgewählt wurden und die Definitionskriterien der Ursprungsbezeichnung „Côtes du Roussillon Villages“ erfüllen.

Der Punkt „Abgegrenztes geografisches Gebiet“ des Einzigen Dokuments wird entsprechend überarbeitet.

In Kapitel I Nummer IV „Geografisches Gebiet und Zonen, in denen die verschiedenen Vorgänge durchgeführt werden“ der Produktspezifikation wird unter Ziffer 1 ein Buchstabe d eingefügt, in dem das spezifische Erzeugungsgebiet der geografischen Bezeichnung „Les Aspres“ angegeben wird.

Diese Änderung hat keine Auswirkung auf das Einzige Dokument.

In Kapitel I Nummer IV der Produktspezifikation wird die Ziffer 3 „Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft“ geändert, um die ergänzende Bezeichnung „Les Aspres“ nach deren Übertragung von der g. U. „Côtes du Roussillon“ an die g. U. „Côtes du Roussillon Villages“ einzubeziehen.

Die Vorschriften für die Verwendung der weiteren ergänzenden geografischen Angaben werden präzisiert: Für die Herstellung aller Weine mit ergänzenden Angaben (mit Ausnahme von „Les Aspres“) wird ein einziges Gebiet festgelegt. Dieses neue Gebiet umfasst alle in der vorherigen Fassung der Produktspezifikation vorgesehenen Weinherstellungsgebiete. Die Vorschriften für ergänzende Angaben bei der Kennzeichnung sind in der Produktspezifikation angeführt und werden nicht in das Einzige Dokument aufgenommen, das von dieser Änderung nicht berührt wird.

In Kapitel I Nummer IV der Produktspezifikation der g. U. „Côtes du Roussillon Villages“ wird das Wort „Weinbereitung“ gestrichen. Dieses Wort wird auch unter Punkt 2.6 des Einzigen Dokuments gestrichen. Diese Streichung hat einen rein formalen Charakter. Die Weinbereitung umfasst die Schritte der Weinherstellung und des Weinausbaus, die beide genannt und definiert werden.

In Kapitel I der Produktspezifikation wird die Nummer X „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ um Angaben zu der ergänzenden Bezeichnung „Les Aspres“ ergänzt.

Unter Nummer X Ziffer 2 „Angaben zur Qualität und zu den Merkmalen der Erzeugnisse“ und Ziffer 3 „Kausale Wechselwirkungen“ werden Präzisierungen eingearbeitet, um die Besonderheit der Erzeugnisse im Zusammenhang mit dem Gebiet mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Les Aspres“ zu beschreiben:

Ziffer 2: „Weine mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung ‚Les Aspres‘ sind lagerfähig und müssen mindestens zwölf Monate ausgebaut werden. Sie sind fest und großzügig mit einem aromatischen Ausdruck, in dem Noten von reifen Früchten und Gewürzen dominieren.“

Ziffer 3: „Das Gebiet ‚Les Aspres‘ zeichnet sich durch Böden aus, deren Tiefe und Konsistenz eine ausreichende Wasserversorgung sicherstellen, um die Auswirkungen des trockenen Klimas zu mildern. Der Verschnitt von mindestens drei Rebsorten ergibt Weine, die durch eine vollkommene Ausgewogenheit zwischen kräftiger Struktur, Frische und Größe gekennzeichnet sind und sich insbesondere für eine lange Lagerung eignen.“

2.3. *Erweiterung des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft*

In Kapitel I Nummer IV der Produktspezifikation wird die Ziffer 3 „Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft“ infolge der Übertragung der Bezeichnung „Les Aspres“ geändert. Die Vorgänge im Zusammenhang mit dem Weinausbau können in einem größeren Gebiet als die Weinherstellung durchgeführt werden. Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft umfasst das gesamte Departement Pyrénées-Orientales sowie die benachbarten Departements Gard, Hérault und Aude, im Einklang mit den Gepflogenheiten in der Region Languedoc-Roussillon.

Das Wort „Weinbereitung“ wird aus der Definition des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft gestrichen (Kapitel 1 Nummer IV der Produktspezifikation). Diese Streichung hat einen rein formalen Charakter.

Der Punkt „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

2.4. *Vorgaben für den Anteil am Rebsortenbestand*

1) Unter Nummer V „Rebsortenbestand“ der Produktspezifikation werden die Tabelle, in der die Rebsorten jeder ergänzenden Bezeichnung aufgeführt sind, sowie die Tabelle, in der die Vorgaben für den Anteil der verschiedenen Rebsorten in den Betrieben angeführt sind, um jeweils eine Zeile für die Bezeichnung „Les Aspres“ ergänzt.

2) Eine Ausnahme von den Vorgaben für den Anteil am Rebsortenbestand wird für Traubenerzeuger mit kleinen Anbauflächen eingeführt.

Die Vorgaben für die Anteile am Rebsortenbestand sind nämlich für solche kleinen Betriebe, die nur einige Parzellen bewirtschaften und ihre Erzeugung nicht selbst vinifizieren, nicht geeignet.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

2.5. *Schnittregeln*

1) In Kapitel I Nummer VI „Reberziehung“ der Produktspezifikation werden die allgemeinen Vorschriften für den Rebschnitt in Bezug auf die ergänzende Bezeichnung „Les Aspres“ präzisiert: Für diese Bezeichnung darf die Rebsorte Syrah N nicht im einfachen Guyot-Schnitt geschnitten werden, um die Fruchtbildung bei tieferen Böden zu begrenzen.

Diese Bestimmung wird unter dem Punkt „Weinbereitungsverfahren“ in das Einzige Dokument aufgenommen.

2) Die in Kapitel I Nummer VI Ziffer 1 Buchstabe b der Produktspezifikation festgelegte Vorschrift für die Verjüngung von Rebparzellen mit Cordon-de-Royat-Erziehung wird gelockert: Die Obergrenze von 10 % der vorhandenen Rebstöcke kann überschritten werden. Ausnahmeregelungen können unter den in der Produktspezifikation festgelegten Bedingungen vorgesehen werden.

Diese Änderung hat keine Auswirkung auf das Einzige Dokument.

2.6. *Übergangsmaßnahmen*

Kapitel I Nummer XI „Übergangsmaßnahmen“ der Produktspezifikation wurde um die folgende Bestimmung ergänzt: „Weine, die ab der Ernte 2015 gemäß den Bestimmungen der g. U. ‚Côtes du Roussillon‘, ergänzende Bezeichnung ‚Les Aspres‘, hergestellt wurden, können unter der g. U. ‚Côtes du Roussillon Villages‘, ergänzende Bezeichnung ‚Les Aspres‘, vermarktet werden.“

Diese Bestimmung ermöglicht es, Weine, die ursprünglich auf Parzellen der Bezeichnung „Côtes du Roussillon Les Aspres“ erzeugt wurden, die nun Parzellen der Bezeichnung „Côtes du Roussillon Villages Les Aspres“ sind, unter Inanspruchnahme der g. U. zu vermarkten und so den Übergang von „Côtes du Roussillon Les Aspres“ zu „Côtes du Roussillon Villages Les Aspres“ ohne jedwede Erzeugungs- und Vermarktungsunterbrechung für die Wirtschaftsbeteiligten sicherzustellen, sofern die Erzeugungsbedingungen für „Côtes du Roussillon Villages Les Aspres“ eingehalten werden.

Diese Änderung der Produktspezifikation hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Kapitel I Nummer XI „Übergangsmaßnahmen“ der Produktspezifikation wird um die folgende Bestimmung ergänzt: „Parzellen, die aus dem abgegrenzten Parzellengebiet der ergänzenden Bezeichnung ‚Les Aspres‘ ausgeschlossen sind, können diese Bezeichnung bis zu ihrer Rodung – jedoch höchstens bis 2030 – weiterhin nutzen“.

Es handelt sich um 35 Parzellen oder Teile von Parzellen (und zwar 13,64 ha), die nicht den Kriterien für die Parzellenabgrenzung von „Côtes du Roussillon Villages Les Aspres“ entsprechen, die aber zuvor in den Erntejahren 2011 bis 2015 die Bezeichnung „Côtes du Roussillon Les Aspres“ führten. Um für die Wirtschaftsbeteiligten einen Übergang ohne Erzeugungsunterbrechung zu ermöglichen, wird vorgeschlagen, die Erzeugung auf diesen Parzellen bis zur Ernte 2030 unter der Bezeichnung „Côtes du Roussillon Villages Les Aspres“ fortzusetzen.

Die betroffenen Parzellen sind nachstehend aufgelistet:

Parzellenabgrenzung – kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Côtes du Roussillon Villages Les Aspres“

Übergangsmaßnahmen

GEMEINDE	LAGE	SEKTION	NUMMER	REBSORTE	FLÄCHE in ha
BANYULS-DELS-ASPRES	FUMASSOTTES	A	961	SYRAH	1,0640
CAMELAS	BELLEVISTE	B	104	GRENACHE N	0,5850
CAMELAS	POLITG	B	756	CARIGNAN N	0,2196
CANOHES	LAS CLOTTES	AT	18	GRENACHE N	0,2000
CASTELNOU	LE RIGAL	A	645	MOURVEDRE	0,0953
CASTELNOU	LE RIGAL	A	680	CARIGNAN N	0,0700
CASTELNOU	LE RIGAL	A	828	GRENACHE N	0,1005
FOURQUES	LAS COUMES	A	443	SYRAH	0,1900
FOURQUES	RIBE DE MATTE	A	671	CARIGNAN N	0,1700
FOURQUES	LA CUGULLADE	A	718	CARIGNAN N	0,5300
FOURQUES	OULIBEDE FOUSQUE	B	329	SYRAH	1,0000
MONTAURIOL	LA GARRIGUETTE	A	162	GRENACHE N	1,0000
MONTAURIOL	LAS PLANES	B	636	SYRAH	0,4502
PASSA	MAS D'EN LLAURO	A	523	CARIGNAN N	0,2700
PASSA	MAS D'EN LLAURO	A	535	SYRAH	1,0000
PASSA	MAS D'EN LLAURO	A	535	CARIGNAN N	0,2500
PASSA	MAS D'EN LLAURO	A	535	GRENACHE N	0,3000
PASSA	SERRE ST LUC	B	221	GRENACHE N	0,1700
PASSA	SERRES ST LUC	B	221	GRENACHE N	0,3000
PASSA	MAS D'EN BADIE	B	400	CARIGNAN N	0,5000
SAINTE-COLOMBE-DE-LA-COMMANDERIE	LE VIDRE	A	126	CARIGNAN N	0,3120
SAINTE-COLOMBE-DE-LA-COMMANDERIE	LE VIDRE	A	126	SYRAH	0,3510
SAINTE-COLOMBE-DE-LA-COMMANDERIE	POUX ROUDOUN	B	77	MOURVEDRE	0,1420

SAINTE-COLOMBE-DE-LA-COMMANDERIE	POUX ROUDOUN	B	78	MOURVEDRE	0,0660
TERRATS	LO BENTANA	A	508	CARIGNAN N	0,2850
TERRATS	LOS COUMAILS	B	22	MOURVEDRE	0,1130
TERRATS	LAS PLANES	B	320	MOURVEDRE	0,2815
TERRATS	LAS PLANES	B	320	MOURVEDRE	0,4735
TERRATS	CANTERRANE	B	717	GRENACHE N	0,4370
TERRATS	CANTERRANE	B	723	MOURVEDRE	0,3300
THUIR	L'ADOU	B	21	MOURVEDRE	0,7515
TROUILLAS	PLAS D'AMONT	A	59	MOURVEDRE	1,0800
TROUILLAS	ETANG BAS	B	1 169	GRENACHE N	0,2800
TROUILLAS	LA CREOUETTE	B	1 002	CARIGNAN N	0,2715
TROUILLAS	LA CREOUETTE	B	1 004	CARIGNAN N	0,0055
INSGESAMT				13,6441	

Diese Änderung der Produktspezifikation hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

2.7. *Zeitpunkt der Verbringung von Weinen*

In Kapitel I Nummer IX „Verarbeitung, Weinbereitung, Weinausbau, Verpackung und Lagerung" der Produktspezifikation wird die Ziffer 5 wird wie folgt geändert:

— Der Zeitpunkt für der Abgabe an die Verbraucher wird präzisiert: 15. Februar des auf die Ernte folgenden Jahres für alle Weine, mit Ausnahme der Weine mit der ergänzenden Bezeichnung „Les Aspres" oder „Tautavel", die ab dem 1. Oktober des auf die Ernte folgenden Jahres vermarktet werden können. Diese Daten werden entsprechend den für jede ergänzende geografische Bezeichnung vorgesehenen Ausbauzeiten festgelegt.

Diese Bestimmungen werden unter dem Punkt „Spezifische önologische Verfahren" in das Einzige Dokument aufgenommen.

— Der Zeitpunkt der Verbringung zwischen zugelassenen Lagerinhabern wird vom 1. Februar des auf die Ernte folgenden Jahres auf den 15. Dezember des Erntejahres vorverlegt.

Der Zeitpunkt der Verbringung von Weinen zwischen Erzeugern und Inverkehrbringern wird vorgezogen, um Weinherstellung und Weinausbau auf der Ebene des Handels vor der Abgabe an die Verbraucher zu ermöglichen.

Diese Änderung wird unter dem Punkt „Spezifische önologische Verfahren" in das Einzige Dokument aufgenommen.

2.8. *Melde- und Dokumentationspflichten*

Diese Verpflichtungen sind in Kapitel II der Produktspezifikation aufgeführt. Die Änderungen an diesem Kapitel wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus. Die Bestimmungen werden in den Kontrollplan aufgenommen und wurden geändert, um sie an die Kontrollmodalitäten der Ursprungsbezeichnung anzupassen. Das Einzige Dokument wird hiervon nicht berührt.

Erklärung über die Zuordnung der Parzellen: Die Bedingungen für die zeitliche Kontinuität der Parzellenzuordnung werden präzisiert. Die Meldung wird um Angaben zu dem prozentualen Anteil toter oder fehlender Rebstöcke, gegebenenfalls vorhandenen Bewässerungssystemen und etwaigen Übergangsmaßnahmen ergänzt.

Erklärung des Anbauverzichts: Die Worte „so bald wie möglich“ werden durch das Wort „unverzüglich“ ersetzt.

Anspruchserklärung: Die Frist für die Einreichung der Erklärung wird auf den 31. Mai des auf die Ernte folgenden Jahres verlängert. Der Name der gegebenenfalls beanspruchten ergänzenden geografischen Bezeichnung ist anzugeben.

Meldung von Fassweinverkäufen: Die Worte „im Inspektionsplan festgelegten“ werden gestrichen.

Abfüllmeldung: Die systematische Meldung, die 8 Tage vor der Abfüllung zu erfolgen hatte, wird durch eine monatliche Aufstellung oder, im Falle von Wirtschaftsbeteiligten, die mehr als 12 Abfüllungen pro Jahr durchführen, durch eine vierteljährliche Aufstellung ersetzt.

Erklärung der Verwendung der generischen Ursprungsbezeichnung: Die Frist für die Erklärung wird von 15 Tagen auf 8 Tage verkürzt.

Verzichtserklärung auf eine geografische Bezeichnung: Die Frist für die Erklärung wird von 15 Tagen auf 8 Tage verkürzt.

Das Register der Übergangsbestimmungen wird gestrichen.

Der Kellerplan kann durch eine Liste ersetzt werden, in der die Anzahl, die Bezeichnung und das Fassungsvermögen der Behältnisse angegeben sind.

f) Wichtigste zu kontrollierende Aspekte: Die Tabelle in Kapitel III der Produktspezifikation wird vereinfacht. Das Einzige Dokument wird hiervon nicht berührt.

Die Liste der wichtigsten zu kontrollierenden Aspekte wurde im Interesse einer größeren Wirksamkeit angepasst.

Strukturvorschriften:

— Die Interessenvertretung und Verwaltungsorganisation möchte die Kontrollen des Rebsortenbestands und des Ertragsbeginns junger Rebstöcke verstärken. Die Schnittmethode ist ein wichtiger Aspekt, der unter den strukturellen Maßnahmen und nicht mehr unter den Regeln im Zusammenhang mit dem Anbauzyklus angeführt wird.

Regeln im Zusammenhang mit dem Anbauzyklus:

— Die önologischen Verfahren und Behandlungen werden aus den wichtigsten zu kontrollierenden Aspekten gestrichen, da sie zu den Details gehören, die während des gesamten Zyklus der Weinbereitung und im Rahmen der allgemeinen Rechtsvorschriften kontrolliert werden.

Aufmachung der Erzeugnisse:

— Die ursprünglich vorgesehene Kontrolle der Kennzeichnung fällt unter die allgemeinen Rechtsvorschriften und stellt keine besondere Kontrolle im Rahmen der Produktspezifikation dar. Dieser Punkt wird daher aus den wichtigsten zu kontrollierenden Aspekten gestrichen.

Diese Aspekte sind im Kontrollplan aufgeführt und haben daher keine Auswirkung auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Côtes du Roussillon Villages

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1 Wein

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

1. *Analysemerkmale der Erzeugnisse*

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Côtes du Roussillon Villages“ ist trockenen, stillen Rotweinen vorbehalten.

Der natürliche Mindestalkoholgehalt der Weine beträgt 12,5 % vol.

Die Weine weisen zum Zeitpunkt der Vermarktung (als Fasswein oder abgefüllt) einen Apfelsäuregehalt von höchstens 0,4 g/l auf.

Die Weinchargen, die als Fasswein oder abgefüllt vermarktet werden, weisen einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 3 g/l auf.

Weinchargen mit einem natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 14 % vol, die als Fasswein oder abgefüllt vermarktet werden können, weisen einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 4 g/l auf.

Der Gehalt an flüchtiger Säure, Gesamtsäuregehalt, Gesamtschwefeldioxidgehalt, Gesamtalkoholgehalt und minimale vorhandene Alkoholgehalt entsprechen den europäischen Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

2. *Organoleptische Eigenschaften der Erzeugnisse*

Die Weine sind trockene und stille Rotweine. Sie weisen eine kräftige rote Farbe mit einem eleganten Bouquet von roten oder schwarzen Früchten auf und sind am Gaumen warm und schon im Anklang kraftvoll, mit sehr ausgewogenen Tanninen und einem langen Abgang, der häufig von roten Früchten und Gewürzen geprägt ist.

Weine mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Caramany“ zeigen Aromen von schwarzen Früchten und Gewürzen und sind mild, frisch und vollmundig, was insbesondere auf die Weinbereitung zurückzuführen ist, die bei der Rebsorte Carignan N grundsätzlich durch Kohlensäuremaischung erfolgt.

Weine mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Latour-de-France“ sind durch wilde und würzige Noten geprägt. Sie sind ausgewogen, kräftig und schmackhaft und zeichnen sich durch eine gute Lagerfähigkeit aus.

Weine mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Les Aspres“ sind lagerfähig und müssen mindestens zwölf Monate ausgebaut werden. Sie sind fest und großzügig mit einem aromatischen Ausdruck, in dem Noten von reifen Früchten und Gewürzen dominieren.

Weine mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Lesquerde“ sind von Mineralität und Frische geprägt und entwickeln Noten von roten Früchten und Pfeffer. Die Rebsorte Syrah N vereint sich mit der Rebsorte Carignan N, bei der die Tanninwahrnehmung durch die Kohlensäuremaischung gemildert wird.

Weine mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Tautavel“ sind komplex und nachhaltig und zeichnen sich durch Noten von reifen Früchten, Garrigue (mediterrane Strauchheide) und Gewürzen aus. Ihre kräftigen Tannine eignen sich für einen langen, zwölfmonatigen Ausbau nach der Ernte.

5. **Weinbereitungsverfahren**

a. *Wesentliche önologische Verfahren*

Die Weine müssen hinsichtlich der önologischen Verfahren sämtliche Vorgaben der europäischen Rechtsvorschriften und des französischen Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) einhalten.

Für die g. U. „Côtes du Roussillon Villages“, hinter der die ergänzende geografische Bezeichnung „Latour-de-France“ stehen kann, werden die Weine mindestens bis zum 31. Januar des auf die Ernte folgenden Jahres ausgebaut.

Für die g. U. „Côtes du Roussillon Villages“, hinter der die ergänzenden geografischen Bezeichnungen „Caramany“ und „Lesquerde“ stehen können, erfolgt die Weinherstellung aus der Rebsorte Carignan N durch Kohlensäuremaischung und die Weine werden mindestens bis zum 31. Januar des auf die Ernte folgenden Jahres ausgebaut.

Für die g. U. „Côtes du Roussillon Villages“, hinter der die ergänzenden geografischen Bezeichnungen „Les Aspres“ und „Tautavel“, stehen können, werden die Weine mindestens bis zum 15. September des auf die Ernte folgenden Jahres ausgebaut.

Bei allen Weinen mit der g. U. „Côtes du Roussillon Villages“ erfolgt die Abgabe an die Verbraucher ab dem 15. Februar des auf die Ernte folgenden Jahres. Hiervon ausgenommen sind die Weine mit den ergänzenden geografischen Bezeichnungen „Les Aspres“ und „Tautavel“, bei denen die Abgabe an die Verbraucher ab dem 1. Oktober des auf die Ernte folgenden Jahres erfolgt.

Weine mit der g. U. „Côtes du Roussillon Villages“, die gegebenenfalls mit einer ergänzenden geografischen Bezeichnung gekennzeichnet sind, können frühestens am 15. Dezember des Erntejahres zwischen zugelassenen Lagerinhabern verbracht werden.

Anbauverfahren

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 000 Stöcken pro Hektar auf. Der Abstand zwischen den Zeilen darf bei diesen Reben nicht mehr als 2,50 m betragen. Jeder Rebstock verfügt über eine Fläche von höchstens 2,5 m^2. Diese Fläche ergibt sich durch Multiplikation des Abstands zwischen den Rebzeilen mit dem Abstand zwischen den Rebstöcken in einer Zeile.

Bei Reben in Vierecks- oder Quincunx-Anordnung verfügt jeder Rebstock über eine Fläche von höchstens 3 m^2. Diese Fläche ergibt sich durch Multiplikation des Abstands zwischen den Rebzeilen mit dem Abstand zwischen den Rebstöcken in einer Zeile.

Der Abstand zwischen den Rebzeilen und der Abstand zwischen den Rebstöcken einer Zeile darf höchstens 1,70 m betragen.

Sofern die Mindestpflanzdichte eingehalten wird, dürfen Reben, die im Anschluss an eine bestehende Rebfläche gepflanzt werden, einen Abstand zwischen den Rebzeilen von mehr als 2,50 m aufweisen.

Die Reben werden kurz geschnitten, sodass höchstens 7 Zapfen am Rebstock verbleiben. Jeder Zapfen trägt höchstens 2 Augen.

Auf Parzellen mit Cordon-de-Royat-Erziehung darf pro Jahr eine Verjüngung an maximal 10 % der bestehenden Stöcke vorgenommen werden.

Die Rebsorte Syrah N kann im einfachen Guyot-Schnitt mit höchstens 8 Augen pro Rebstock – verteilt auf einen Strecker mit höchstens 6 Augen und einen Zapfen mit höchstens 2 Augen – geschnitten werden. Diese Bestimmung gilt nicht für die ergänzende geografische Bezeichnung „Les Aspres“.

Bewässerung kann zugelassen werden.

b. *Höchsterträge*

54 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Traubenlese, Weinherstellung und Weinausbau erfolgen in dem geografischen Erzeugungsgebiet, das vom Institut national de l’origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität) in der Sitzung des ständigen Ausschusses vom 10. Juli 2014 im Auftrag des zuständigen nationalen Ausschusses genehmigt wurde und das aus dem Gebiet der folgenden Gemeinden des Departements Pyrénées-Orientales auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels vom 1. Januar 2023 besteht:

Ansignan, Bages teilweise, Baho, Baixas, Banyuls-dels-Aspres teilweise, Bélesta, Brouilla teilweise, Calce, Caramany, Cases-de-Pène, Cassagnes, Corneilla-la-Rivière, Elne teilweise, Espira-de-l‘Agly, Estagel, Fourques, Lansac, Latour-de-France, Lesquerde, Llupia teilweise, Maury, Millas (nur der nördlich der Têt gelegene Teil des Gebiets), Montalba-le-Château, Montauriol teilweise, Montner, Opoul-Périllos, Ortaffa teilweise, Passa, Perpignan (nur der nördlich der Têt gelegene Teil des Gebiets), Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Planèzes, Ponteilla teilweise, Rasiguères, Rivesaltes, Saint-Arnac, Saint-Estève, Saint-Jean-Lasseille, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie teilweise, Saint-Paul-de-Fenouillet, Salses-le-Chateau, Tautavel, Terrats, Thuir teilweise, Tordères teilweise, Tresserre teilweise, Trouillas, Villemolaque teilweise, Villeneuve-la-Rivière, Vingrau, Vivès.

7. **Wichtigste Keltertraubensorte(n)**

Carignan N

Grenache N

Lledoner pelut N

Mourvèdre N – Monastrell

Syrah N – Shiraz

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

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

Im Departement Pyrénées-Orientales wird das geografische Gebiet durch die folgenden natürlichen Grenzen begrenzt:

— im Norden durch das Corbières-Massiv, das die Verwaltungsgrenze zum Departement Aude bildet,

— im Süden durch den Fluss Tech und das Pyrenäenvorland,

— im Westen durch die Höhenzüge des Fenouillèdes-Massivs und des Canigou-Massivs,

— im Osten durch das Gebiet von Salanque um die Étangs (Teiche), die Gebiete Salses-le-Château und Canet-en-Roussillon sowie das Mittelmeer.

Das geografische Gebiet ist auf beiden Seiten des großen Flusses Têt am Fuße der Berge um das Netz der Zwischengewässer angesiedelt.

Am linken Ufer verläuft der Fluss Agly durch das geografische Gebiet, dessen stark gewundener Lauf steile Schluchten in das Fenouillèdes gräbt. Der Fluss mündet dann in das Becken von Estagel, wo seine beiden – häufig trockenen – Nebenflüsse, der Fluss Maury, der durch das geografische Gebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung mit demselben Namen führt, und der aus der Richtung von Tautavel kommende und von Nordosten nach Südwesten verlaufende Fluss Verdouble einmünden. Anschließend führt sein kurvenreicher Lauf durch das kalksteinhaltige Vorland des Corbières-Massivs und die Terrassen von Rivesaltais, bevor er in das Meer einmündet.

Am rechten Ufer erstreckt sich das geografische Gebiet auf den Wassereinzugsgebieten des Réart und seiner Nebenflüsse (Canterrane, Galserane usw.), die in der Molasse im Wesentlichen eine Landschaft mit mehr oder weniger erodierten Hügeln und tief eingeschnittenen Schluchten sowie einem nach Osten abfallenden Relief ausgebildet haben.

Diese geografische Gesamtheit, die aus Hängen mit teils starker Hangneigung, Hügeln, Schluchten, Tälern und Ablagerungsterrassen besteht und nahezu ausschließlich dem Weinbau vorbehalten ist, bietet eine ländliche Weinbaulandschaft mit verstreuten Dörfern und Weingütern, die noch vor der Verstädterung bewahrt bleiben.

Dieses Gebiet umfasst 51 Gemeinden oder Teile von Gemeinden, die das geografische Gebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung bilden.

Infolge der Hebung der nahegelegenen Pyrenäen sind alle geologischen Epochen vertreten und bieten eine große Vielfalt an Böden auf kleinem Raum. Dabei handelt es sich um Formationen, die aus dem Abbau von Muttergestein vor Ort oder durch Transport oder See- und Meeresablagerungen entstanden sind. Das Weinbaugebiet umfasst im Wesentlichen große Bodeneinheiten aus braunem und ähnlichem Schiefer, schwarzem Schiefer, Ton- und Kalkstein, Gneis, Quarzsand und Terrassen sowie steinigen und kiesigen Molasseböden. Durch diese Vielfalt ist es möglich, die Erzeugnisse jeder geografischen Einheit durch ihre individuellen Merkmale zu „personalisieren“.

Die genau abgegrenzten Parzellen für die Erzeugung der für den Wein mit der Ursprungsbezeichnung bestimmten Trauben haben Böden, die gemeinsame Merkmale aufweisen, d. h. sie sind arm an organischen Stoffen, trocken, steinig und gut entwässert.

Es herrscht ein Mittelmeerklima mit heißen Sommern und milden Wintern. Die jährliche Sonneneinstrahlung beträgt mehr als 2 500 Stunden, die jährliche Niederschlagsmenge liegt zwischen 450 mm und 650 mm, wobei die Niederschläge häufig gewittrig sind, was zu erheblichen Verlusten durch Niederschlagsabfluss führt. Die Durchschnittstemperatur ist unterschiedlich und liegt zwischen 15 °C an der Meeresküste und 13 °C im Westen des Gebiets, was auf die Höhenlagen zurückzuführen ist, die zu frischeren Temperaturen führen.

Das Klima des Roussillon zeichnet sich jedoch insbesondere durch die Häufigkeit (im Schnitt jeden dritten Tag) der „Tramontane“ aus, eines im Winter nach der Passage über die Gipfel der Pyrenäen sehr kalten und oft kräftigen Nordwestwinds. Er ist die Ursache für den Bruch von Ruten im Frühjahr, er verstärkt die sommerliche Trockenheit, reinigt aber auch die Luft und ermöglicht es dadurch, die Behandlung der Reben auf ein Minimum zu begrenzen. Der weniger häufige Seewind bringt Feuchtigkeit und Niederschläge.

In diesem stark mediterran geprägten Umfeld sind die Weinberge, in einer zerklüfteten und manchmal mineralischen Landschaft von wilder Schönheit, zwischen Garrigue und Macchia allgegenwärtig.

8.2. *Beschreibung der menschlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind*

Im Roussillon, dessen Name auf die ab dem 6. Jahrhundert v. Chr. florierende iberisch-ligurische Stadt Ruscino zurückgeht, hielt der Weinbau mit der Ankunft der Phokäer an der Felsküste um 600 v. Chr. Einzug. Diese brachten den lokalen Volksgruppen die Kunst des Rebschnitts und der Weinerzeugung bei und in dem warmen und windreichen Klima wurden bereits sehr früh transportfähige Weine mit hohem Alkoholgehalt hergestellt.

In der Provinz „Narbonne“, zu der das Roussillon unter der Herrschaft der Römer gehörte, wurden an den Hängen Reben sowie Olivenbäume angepflanzt, während das flachere Land für Herdentiere und Kulturpflanzen genutzt wurde.

Der Weinbau bildet daher einen festen Bestandteil der Landwirtschaft in dieser Region. Das von den Westgoten geförderte Weinbaugebiet war anschließend den Zerstörungen der Barbaren ausgesetzt, bevor es im 9. Jahrhundert auf Betreiben der Benediktinerabteien wieder auflebte. In zahlreichen Dokumenten aus dem 10. Jahrhundert sind Rebflächen bis ins Fenouillèdes, den westlichsten Teil des geografischen Gebiets, erwähnt.

Die natürlichen Süßweine sorgten zunächst für die Bekanntheit der Region.

Mit dem Bau der ersten Eisenbahnstrecken wurden die Rebflächen beträchtlich erweitert, wobei vor allem die Erzeugung trockener Qualitätsweine berücksichtigt wurde.

Bei der Anerkennung von „Corbières du Roussillon“ als Ursprungsbezeichnung Vin délimité de qualité supérieure (Wein höherer Qualität aus begrenztem Anbaugebiet) im Januar 1952 wurde für die Weine, die nördlich des Flusses Têt in etwa vierzig Gemeinden, in denen die „besten Terroirs“ (Fanet, J., Les vins du Roussillon, 1980) gelegen sind, hergestellt wurden, außerdem die Ursprungsbezeichnung Vin délimité de qualité supérieure „Corbières supérieures du Roussillon“ anerkannt.

Mit der Zusammenfassung der Ursprungsbezeichnungen für Vin délimité de qualité supérieure unter dem Namen „Côtes du Roussillon“ im Jahr 1977 wurde das besondere geografische Gebiet des im Norden gelegenen historischen Gebiets von „Corbières supérieur du Roussillon“ als kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Côtes du Roussillon Villages“ anerkannt.

Zu diesem Zeitpunkt nutzten zwei Gemeinden, die durch ihre von renommierten Unternehmen vermarkteten Weine einen hohen Bekanntheitsgrad hatten, die ergänzenden geografischen Bezeichnungen „Caramany“ und „Latour-de-France“, die mit dem Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Côtes du Roussillon Villages“ kombiniert werden konnten.

Nach umfassenden Überlegungen zu der Pyramidenhierarchie der Erzeugnisse, die sich auf die Aufwertung bestimmter klimatischer und pedologischer Einheiten stützt, wurden in der Folgezeit weitere ergänzende geografische Bezeichnungen festgelegt:

— 1995 die Bezeichnung „Lesquerde“, deren Rebflächen sich auf Quarzsandböden in höheren Lagen befinden,

— 1997 die Bezeichnung „Tautavel“ im Verdouble-Tal, deren Rebflächen auf Ton- und Kalksteinböden angesiedelt sind,

— 2017 die Bezeichnung „Les Aspres“, deren Rebflächen auf steinigen und kiesigen Molasseböden gelegen sind.

8.3. *Kausale Wechselwirkungen*

Im Roussillon ist das Weinbaugebiet von „Côtes du Roussillon“, „Côtes du Roussillon Villages“ und „Côtes du Roussillon Villages“ mit ergänzender geografischer Bezeichnung aus der Verknüpfung einer alten Weinbaugeschichte mit der Weitergabe von Weinbauwissen durch eine menschliche Gemeinschaft, die um die Aufwertung von Weinen mit einzigartiger Identität innerhalb unterschiedlicher geografischer Einheiten bemüht ist, hervorgegangen.

Die Herstellung von Weinen mit der Ursprungsbezeichnung „Côtes du Roussillon Villages“ aus Trauben von sorgfältig ausgewählten Parzellen innerhalb des abgegrenzten Parzellengebiets, deren Rebsorten nach ihrer Eignung für den jeweiligen Standort ausgewählt werden, zeichnet sich durch verschiedenartige Ausdrucksformen aus, die durch die Wechselwirkung zwischen natürlichen und lokalen menschlichen Einflüssen entstanden sind und den Reichtum und die Originalität der erzeugten Weine zur Geltung bringen.

Die günstigen natürlichen Bedingungen, ein mildes und trockenes Mittelmeerklima, starke Sonneneinstrahlung, begrenzte Niederschläge und die positive Wirkung der Tramontane auf den Gesundheitszustand der Trauben tragen zur Erzeugung von hochwertigen Trauben mit optimaler Reife bei.

Die traditionellen Rebsorten Grenache N, Mourvèdre N und Carignan N sind für die armen Böden und das trockene und windige Klima äußerst geeignet, insbesondere durch den kurzen Rebschnitt, der von den alten, nicht aufgebundenen Anpflanzungen in Viereckanordnung übernommen wurde und die Reben widerstandsfähig gegen Wind und Trockenheit macht. Die Rebsorte Syrah N, die im Allgemeinen aufgebunden wird, da sie windempfindlich ist, wird in Lagen mit tieferen und kühleren Böden angebaut.

Die Verbindung dieser verschiedenen Elemente, die für das Gebiet charakteristisch sind, das für die Herstellung von „Côtes du Roussillon Villages“ gewählt wurde, bringt Rotweine hervor, die sich durch die Intensität ihrer Farbe, ihre Aromenvielfalt, die Noten von roten oder schwarzen Früchten und Gewürznoten vereint, sowie ihre Tanninkonzentration auszeichnen.

Innerhalb des geografischen Gebiets der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Côtes du Roussillon Villages“ zeigt sich die Vielfalt der natürlichen Umgebungen und der daraus gewonnenen Erzeugnisse insbesondere durch die fünf ergänzenden geografischen Bezeichnungen für die Weine von Parzellen, die für die jeweilige Traubenlese sorgfältig abgegrenzt sind:

„Caramany“, die sich durch Gneisböden, deren Frische den Ausdruck der aromatischen Finesse der Rebsorte Syrah N begünstigt, und Kohlensäuremaischung, die das aromatische Potenzial von Carignan N zur Geltung bringt und die geschmeidige Struktur der Weine ermöglicht, auszeichnet,

„Latour-de-France“, deren geografische Einheit an der Mündung des Flusses Agly liegt, mit Parzellen in genau bezeichneten Gemeinden und Einzellagen, die warme Böden aufweisen, in denen die Rebsorte Grenache N ihr mediterranes Temperament entfalten kann, mit der gut für Hänge mit starker Sonneneinstrahlung geeigneten Rebsorte Carignan N sowie mit der die Rebsorte Syrah N, die auf kühleren Böden angebaut wird und den warmen Weinen mit ausgezeichnetem Lagerpotenzial eine würzige, aromatische Note verleiht,

„Les Aspres“, die sich durch Böden auszeichnet, deren Tiefe und Konsistenz eine ausreichende Wasserversorgung sicherstellen, um die Auswirkungen des trockenen Klimas zu mildern. Der Verschnitt von mindestens drei Rebsorten ergibt Weine, die durch eine vollkommene Ausgewogenheit zwischen kräftiger Struktur, Frische und Größe gekennzeichnet sind und sich besonders gut für eine lange Lagerung eignen,

„Lesquerde“, die sich durch arme Quarzsandböden in höheren Lagen auszeichnet, auf denen die Rebsorten Syrah N und Grenache N langsam reifen und die Mineralität dieser sauren Böden zum Ausdruck bringen. Die Präsenz der durch Kohlensäuremaischung vinifizierten Rebsorte Carignan N verleiht dem Wein in seiner Jugend einen sehr lebhaften Charakter,

„Tautavel“, die inmitten des gleichnamigen Tals gelegen ist und sich durch Ton- und Kalksteinböden auszeichnet, auf denen die Rebsorte Grenache N, die an den mageren, steinigen und trockenen Hängen angebaut wird, ihre Wärme und Kraft mit einer Ausgewogenheit, die durch einen mehrmonatigen und häufig im Holzfass erfolgenden Ausbau entsteht, zum Ausdruck bringt, während die Rebsorten Syrah N und Mourvèdre N im Tal die für ihren vollen Ausdruck erforderliche Frische finden. Die Rebsorte Carignan N findet hier die Boden- und Klimabedingungen, die besonders günstig sind, um ihr Potenzial zum Ausdruck zu bringen.

Die Rebflächen fügen sich in dem großteils von schroffem Gelände geprägten Gebiet in eine mediterrane Landschaft mit einem Bewuchs aus Garrigue und oft steiniger Macchia und einem reichen kulturellen und historischen Erbe ein.

Durch die Lage der vor der zunehmenden Verstädterung bewahrten Dörfer, die für das Küstengebiet und die Ebene charakteristisch sind, konnte ein Weinbaugebiet erhalten werden, das von vielen privat geführten Kellereien und von Winzern, die in Genossenschaftskellereien mit modernisierten Strukturen zusammengeschlossen sind, bewirtschaftet wird.

Diese Synergie hat zur Entwicklung des Ansehens der Weine mit der g. U. „Côtes du Roussillon Villages“ und zur Aufwertung der verschiedenen Bezeichnungen beigetragen.

Die Verknüpfung zwischen dem im Laufe der Generationen erworbenen Wissen der Erzeuger und der vielfältigen Klima- und Bodenbedingungen des ihnen zur Verfügung stehenden streng abgegrenzten Gebiets schafft die Identität der Familie der Weine mit der g. U. „Côtes du Roussillon“, innerhalb der sich nur bei den Rotweinen die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Côtes du Roussillon Villages“, gegebenenfalls ergänzt durch den Namen einer ergänzenden geografischen Bezeichnung, heraushebt.

Dieser Reichtum in der Vielfalt zeigt die historische Verbundenheit der Erzeuger mit ihrer Landschaft sowie ihre große Motivation, die durch diese hervorgebrachten Erzeugnisse zu fördern.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen**

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Côtes du Roussillon Villages“ kann gemäß den in der Produktspezifikation festgelegten Bestimmungen durch die ergänzenden geografischen Bezeichnungen „Caramany“, „Latour-de-France“, „Les Aspres“, „Lesquerde“ und „Tautavel“ ergänzt werden.

Alle fakultativen Angaben sind auf der Kennzeichnung in Schriftzeichen anzugeben, die sowohl in der Höhe als auch in der Breite höchstens doppelt so groß wie die Schriftzeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung sind.

Der Name der ergänzenden geografischen Bezeichnung darf auf der Kennzeichnung und in der Werbung von Weinen nur in Schriftzeichen angegeben werden, die sowohl in der Höhe als auch in der Breite nicht größer als die Schriftzeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung sind.

Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann die größere geografische Einheit „Grand Vin du Roussillon“ angegeben werden.

Die Schriftgröße der Zeichen für die größere geografische Einheit darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite zwei Drittel der Größe der Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das **in Bezug auf die Herstellung von Weinen** mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Côtes du Roussillon Villages“ eine Ausnahmeregelung gilt, besteht aus dem Gebiet der folgenden Gemeinden des Departements Pyrénées-Orientales auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels vom 1. Januar 2023, mit Ausnahme der Teile von Gemeinden, die unter Nummer IV Ziffer 1 Buchstabe a der Produktspezifikation angeführt sind und zu dem geografischen Gebiet gehören:

Alenya, Amélie-les-Bains-Palalda, Arboussols, Argelès-sur-Mer, Bages, Banyuls-dels-Aspres, Bompas, Bouleternère, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Caixas, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Castelnou, Caudiès-de-Fenouillèdes, Céret, Claira, Les Cluses, Collioure, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-del-Vercol, Elne, Espira-de-Conflent, Estoher, Feilluns, Finestret, Fosse, Ille-sur-Têt, Joch, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Llauro, Llupia, Marquixanes, Maureillas-las-Illas, Millas, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Néfiach, Oms, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Perpignan, Pézilla-de-Conflent, Pia, Pollestres, Ponteilla, Prats-de-Sournia, Prugnanes, Reynès, Rigarda, Rodès, Saint-André, Saint-Cyprien, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Sainte-Marie-la-Mer, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Saint-Martin-de-Fenouillet, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Nazaire, Saleilles, Le Soler, Sorède, Sournia, Taillet, Tarerach, Théza, Thuir, Tordères, Torreilles, Toulouges, Tresserre, Trévillach, Trilla, Villelongue-de-la-Salanque, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Vinça, Vivès, Le Vivier.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf den **Weinausbau** eine Ausnahmeregelung gilt, besteht aus dem Gebiet der oben aufgeführten Gemeinden, die das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft für die Herstellung von Wein mit der Ursprungsbezeichnung bilden, und den folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels vom 1. Januar 2023:

Departement Aude: Aigues-Vives, Ajac, Albas, Alet-les-Bains, Alzonne, Antugnac, Aragon, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Arquettes-en-Val, Azille, Badens, Bages, Bagnoles, Barbaira, Bizanet, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Bouriège, Boutenac, Cabrespine, Campagne-sur-Aude, Camplong-d'Aude, Canet, Capendu, Cascastel-des-Corbières, Cassaignes, Castelnau-d'Aude, Castelreng, Caunes-Minervois, Caunettes-en-Val, Caves, Cépie, Comigne, Conilhac-Corbières, Conques-sur-Orbiel, Couiza, Cournanel, Coustaussa, Coustouge, Cruscades, Cucugnan, Davejean, Dernacueillette, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Douzens, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales, Espéraza, Fabrezan, Felines-Termenès, Ferrals-les-Corbières, Festes-et-Saint-André, Feuilla, Fitou, Fleury, Floure, Fontcouverte, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fournes-Cabardès, Fraisse-Cabardès, Fraissé-des-Corbières, Gaja-et-Villedieu, Gardie, Ginestas, Gruissan, Homps, Les Ilhes, Jonquières, Labastide-en-Val, Ladern-sur-Lauquet, Lagrasse, Laroque-de-Fa, Lastours, Laure-Minervois, Leucate, Lézignan-Corbières, Limousis Limoux, Loupia, Luc-sur-Aude, Luc-sur-Orbieu, Magrie, Mailhac, Maisons, Malras, Malves-en-Minervois, Marseillette, Mayronnes,

Mirepeisset, Montazels, Montbrun-des-Corbières, Montgaillard, Montirat, Montolieu, Montredon-des-Corbières, Montséret, Monze, Moussoulens, Moux, Narbonne, Névian, Ornaisons, Padern, Palairac, La Palme, Paraza, Pauligne, Paziols, Pennautier, Pépieux, Peyriac-de-Mer, Peyriac-Minervois, Peyrolles, Pezens, Pieusse, Pomas, Portel-des-Corbières, Port-la-Nouvelle, Pouzols-Minervois, Puichéric, Quintillan, La Redorte, Ribaute, Rieux-en-Val, Rieux-Minervois, Roquecourbe-Minervois, Roquefort-des-Corbières, Roquetaillade-et-Conilhac, Rouffiac-d'Aude, Roubia, Rouffiac-des-Corbières, Rustiques, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Couat-du-Razès, Sainte-Eulalie, Sainte-Valière, Saint-Frichoux, Saint-Hilaire, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Nazaire-d'Aude, Saint-Pierre-des-Champs, Saint-Polycarpe, Sallèles-Cabardès, Salles-d'Aude, Salsigne, La Serpent, Serres, Serviès-en-Val, Sigean, Talairan, Taurize, Termes, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Tourouzelle, Tourreilles, Trassanel, Trausse, Trèbes, Treilles, Tuchan, Val-de-Dagne, Val-du-Faby (nur der Teil, der dem Gebiet der ehemals eigenständigen Gemeinde Fa entspricht), Ventenac-Cabardès, Ventenac-en-Minervois, Vignevieille, Villalier, Villanière, Villardonnel, Villar-en-Val, Villar-Saint-Anselme, Villarzel-Cabardès, Villebazy, Villedubert, Villegailhenc, Villegly, Villelongue-d'Aude, Villemoustaussou, Villeneuve-les-Corbières, Villeneuve-Minervois, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villetritouls, Vinassan,

Departement Gard: Aspères, Aujargues, Brouzet-lès-Quissac, La Cadière-et-Cambo, Calvisson, Cannes-et-Clairan, Carnas, Combas, Conqueyrac, Corconne, Crespian, Fontanès, Gailhan, Junas, Langlade, Lecques, Liouc, Montmirat, Montpezat, Moulézan, Nages-et-Solorgues, Nîmes, Orthoux-Sérignac-Quilhan, Saint-Clément, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Mamert-du-Gard, Salinelles, Sardan, Sommières, Souvignargues, Vic-le-Fesq, Villevieille,

Departement Pyrénées-Orientales: Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Port-Vendres,

Departement Hérault: Adissan, Agel, Aigne, Aigues-Vives, Alignan-du-Vent, Aniane, Arboras, Argelliers, Aspiran, Assas, Assignan, Aumelas, Autignac, Azillanet, Babeau-Bouldoux, Bassan, Beaufort, Beaulieu, Berlou, Béziers, Boisseron, Le Bosc, Boujan-sur-Libron, Brignac, Brissac, Cabrerolles, Cabrières, Campagne, Canet, Cassagnoles, Castelnau-le-Lez, Castries, La Caunette, Causse-de-la-Selle, Causses-et-Veyran, Caussiniojouls, Caux, Cazedarnes, Cazevieille, Cazouls-lès-Béziers, Cébazan, Cessenon-sur-Orb, Cesseras, Ceyras, Claret, Clermont-l'Hérault, Combaillaux, Corneilhan, Cournonsec, Cournonterral, Creissan, Cruzy, Entre-Vignes, Faugères, Félines-Minervois, Ferrières-Poussarou, Fontanès, Fontès, Fos, Fouzilhon, Fozières, Gabian, Garrigues, Gignac, Guzargues, Jonquières, Juvignac, Lacoste, Lagamas, Laurens, Lauret, Lauroux, Lavalette, Lavérune, Liausson, Lieuran-Cabrières, La Livinière, Lodève, Lunel, Lunel-Viel, Magalas, Margon, Les Matelles, Mauguio, Mérifons, Minerve, Montagnac, Montarnaud, Montbazin, Montblanc, Montesquieu, Montouliers, Montoulieu, Montpellier, Montpeyroux, Moulès-et-Baucels, Mourèze, Murles, Murviel-lès-Béziers, Murviel-lès-Montpellier, Nébian, Neffiès, Nézignan-l'Evêque, Nissan-lez-Enserune, Nizas, Octon, Olmet-et-Villecun, Olonzac, Oupia, Paulhan, Pégairolles-de-Buèges, Pégairolles-de-l'Escalette, Péret, Pézenas, Pierrerue, Pignan, Plaissan, Poujols, Poussan, Pouzolles, Prades-le-Lez, Prades-sur-Vernazobre, Le Puech, Puéchabon, Puisserguier, Quarante, Restinclières, Roquebrun, Roquessels, Roujan, Saint-André-de-Buèges, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Aunès, Saint-Bauzille-de-la-Sylve, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Chinian, Saint-Clément-de-Rivière, Saint-Drézéry, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Geniès-des-Mourgues, Saint-Georges-d'Orques, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Jean-de-Minervois, Saint-Mathieu-de-Tréviers, Saint -Nazaire-de-Ladarez, Saint-Pargoire, Saint-Pons-de-Mauchiens, Saint-Privat, Saint-Saturnin-de-Lucian, Saint-Sériès, Saint-Thibéry, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Saturargues, Sauteyrargues, Sauvian, Sérignan, Servian, Siran, Soubès, Soumont, Sussargues, Le Triadou, Usclas-du-Bosc, Vacquières, Vailhan, Vailhauquès, Valflaunès, Valmascle, Vendémian, Vendres, Vieussan, Villeneuve-lès-Maguelone, Villeneuvette, Villespassans, Villeveyrac.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-cf71b94d-3d97-44c4-a6f1-89ed875b3c9c

Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2024/2257

20.3.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/2257)

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

EINZIGES DOKUMENT

„Dithmarscher Gans“

EU-Nr.: PGI-DE-02964 — 14.6.2023

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

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

„Dithmarscher Gans“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Deutschland

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.1. Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

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

Bei der Dithmarscher Gans handelt es sich um eine alte Landgänseart, welche vor etwa 150 Jahren auf einem kleinen, eng begrenzten Landstrich zwischen Elbe und Eider, nämlich der Region Dithmarschen, begründet wurde. Die Dithmarscher Gans ist eine robuste Gans, die in der Aufzucht nach bäuerlicher Freilandhaltung zumindest in der ersten Stufe der Küken bis zum 21. Lebenstag und der Haltung der Elterntiere von den weitläufigen feuchten Wiesen und Marschen dieser Region Dithmarschen profitiert. Die Dithmarscher Gans ist eine relativ schwere Gans mit einem durchschnittlichen Mastendgewicht von 6 kg bis 8 kg, die sich durch eine hohe Weidetüchtigkeit und einen wohlgerundeten und gut geschlossenen Schlachtkörper auszeichnet. Bei Schlachtreife sind die Gänse durchschnittlich 75 cm bis 95 cm groß. Durch die Abstammung von dieser alten entsprechenden Landgänseart und eine Züchtung in Kombination mit weiteren Landgänsen dänischer Herkunft vor etwa 150 Jahren hat sich über Jahrzehnte eine besonders schmackhafte und robuste Gänseart der Dithmarscher Gans herausgebildet, die in den maßgeblichen Verbraucherkreisen mit der Region Dithmarschen verknüpft ist. Die Dithmarscher Gans ist gekennzeichnet durch vor allem einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren, welche sich in einem besonderen Geschmack beim Verbraucher widerspiegeln, da das Fett der Geschmacksträger der belebten Welt ist. Neben dem hohen Mastendgewicht, der Ausgewogenheit der Edelfleischanteile ist die Dithmarscher Gans durch insbesondere einen Anteil von ungesättigten Fettsäuren von etwa 17 g/100 g Fleischprodukten gekennzeichnet. Dithmarscher Gänse haben einen relativ intensiven aromatischen, leicht öligen Geschmack wegen des hohen Anteils ungesättigter Fettsäuren. Das Fleisch ist vergleichsweise dunkel und zart mit hoher Saftigkeit.

Die Dithmarscher Gans ist aufgrund der geographischen Herkunft aus der Region Dithmarschen und der besonderen Form dieser Landgänse durch ein festes Muskelfleisch mit sehr geringem Fettansatz mit durchschnittlich etwa 31 g Fettanteil einer Gans mit Haut bei Schlachtreife gekennzeichnet. Sie weist einen höheren Anteil an ungesättigten Fettsäuren als andere Gänse auf. Das Verhältnis von ungesättigten zu gesättigten Fettsäuren liegt bei etwa 2:1. Dithmarscher Gänse weisen ein günstigeres Verhältnis von Fleisch/Fett/Knochen gegenüber anderen Gänsen auf und sind an Brust und Keule gut proportioniert mit durchschnittlich ca. 16 % Brustfleischanteil und ca. 14 % Keulenfleischanteil. Die Dithmarscher Gans wird in Form von ganzen Gänsen, ganzen Schlachtkörpern, Gänsebrust, Gänsekeulen und Gänseklein jeweils frisch und gefroren angeboten. Weitere Produkte aus Dithmarscher Gänsen sind unter anderem vorgefertigte Gänsepfannen (frisch und gefroren).

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

Die in bäuerlicher Freilandhaltung aufgezogenen Gänse mit einer natürlichen Tierhaltung in alter Form von Bauernbetrieben, d. h. mit einer vergleichsweise langen Weideaufzuchtdauer von mindestens 16 Wochen in Abhängigkeit vom Schlachtalter – ab dem 22. Lebenstag (vierte Woche) gegebenenfalls auch außerhalb der Region Dithmarschen –, führen zu einem besonders aromatischen natürlichen Geschmack, der sich von anderen Typen von Gänsen deutlich unterscheidet.

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

Im ersten Produktionsschritt, d. h. vom Brüten der Eier in einer Brüterei bis zum 21. Lebenstag (drei Wochen), wird sowohl für die Elterntiere als auch für die Gössel ausschließlich Futter mit mindestens 70 % Getreide oder Grünfutter aus dem Gebiet Dithmarschen eingesetzt.

Im zweiten Produktionsschritt, d. h. ab dem 22. Lebenstag (vierte Woche), werden an die Gössel der Dithmarscher Gans hauptsächlich aus der Region Dithmarschen stammendes Getreide oder Grünfutter (mit einem Anteil von mindestens 70 % bezogen auf den gesamten Futteranteil) verfüttert. Die restlichen 30 % des Futtermittels sind zu 100 % pflanzlicher Art mit gegebenenfalls Beimischung von Mineralien und Vitaminen, jedoch ohne leistungsfördernde Stoffe oder prophylaktische Medikamentenzugaben.

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

Die Dithmarscher Gans und daraus erzeugten Fleischprodukte haben ihren Ursprung in der Region Dithmarschen. In einem ersten Produktionsschritt vom Brüten bis zum 21. Lebenstag werden die Gössel in der Region Dithmarschen gehalten. Die verwendeten Elterntiere werden in bäuerlicher Freilandhaltung im Dithmarschen gehalten.

Im zweiten Produktionsschritt werden die Gössel ab dem 22. Lebenstag (vierte Woche) entweder in der Region Dithmarschen oder in anderen norddeutschen Regionen in „bäuerlicher Freilandhaltung“ weiter aufgezogen. In einem dritten Produktionsschritt wird die Dithmarscher Gans mit den nachfolgend beschriebenen Vorgaben zur schonenden Schlachtung überführt.

Alle als Dithmarscher Gans deklarierten Gänse und Produkte müssen von einer alten Landrasse „Dithmarscher Gans“ abstammen. Über die Selektion und Erhaltung der Eigenschaften der Dithmarscher Gans muss ein Zuchtbuch geführt werden.

Die Erhaltung der Zuchtlinien erfolgt in einem Betrieb im Dithmarschen. Eine Selektion der Gänsetiere bei der Zucht zur Dithmarscher Gans erfolgt nach einem Mittelwert, der Weidetüchtigkeit und der Vitalität.

Die als „Dithmarscher Gans“ bezeichneten Gänse werden schonend für den Abtransport der Schlachttiere verladen, der Transport erfolgt in den späten Abendstunden und Nachstunden. Das Mindestschlachtalter einer Gans liegt bei 20 Wochen, einer jungen Gans bei 16 Wochen. Die Dithmarscher Gans wird mit dem Trockenschlachtverfahren verarbeitet.

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*

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geographische Gebiet ist eine Region im Norddeutschen und wird historisch und landschaftlich als „ Dithmarschen“ bezeichnet. Die Region Dithmarschen ist ein allseitig zwischen Wasserstraßen und Gewässern, nämlich der Nordsee, den Flüssen Eider, Elbe und dem Nord-Ostsee-Kanal abgegrenztes Gebiet, welches nur über Brücken und Fähren erreichbar ist. Die Region Dithmarschen, welche Herkunftsgebiet der Dithmarscher Gans ist, wird im Westen durch die Nordsee, im Süden durch die Elbe und im Osten bzw. Norden durch den Nord-Ostsee-Kanal bzw. die Flüsse Eider und Elbe abgegrenzt.

Die Region Dithmarschen hat somit auch einen historischen Ursprung und war traditionell eine sogenannte „Freie Bauernrepublik“.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Antrag auf Eintragung von „Dithmarscher Gans“ als g. g. A. basiert auf den besonderen Merkmalen und der besonderen Qualität des Erzeugnisses. Diese Merkmale sind das Resultat der maßgeblichen Haltung der Gänse in dieser Region Dithmarschen.

Die Region Dithmarschen ist eine durch hohe Luftfeuchtigkeit und eine spezielle Vegetation gekennzeichnete Landschaft. Sie liegt zwischen einerseits Wasserwegen und andererseits der Nordsee, sodass sich eine spezielle Mischung aus Seeluft, feuchtem Wetter und satten Wiesen und Marschen ergibt. Das Landschaftsgebiet des Dithmarschen besteht aus weiten, für die Gänsehaltung und die Erzeugung von Gänsefutter exzellenten Weiden, die durch den besonderen Wasserhaushalt optimale Bedingungen für die Gänsezucht und Haltung von Elterntieren und Gössel bilden.

Auch in der Natur verlassen Vögel ihren angestammten Lebensraum und suchen sich für das Brutgeschäft und die Lebensweise jeweils Gegenden mit optimalen Lebensbedingungen für die jeweilige Art aus. Dies erfolgt letztendlich nur aus dem einem Grund, die Nachkommen mit den besten Körpereigenschaften in das Leben zu entlassen. Die Gans ist im Vergleich mit den anderen gängigen Hausgeflügelarten ein recht naturbelassener Vogel, der, wie in der freien Natur üblich, nur in einem bestimmten Zeitfenster des Jahres für seine Nachkommen sorgt. Diese Tatsache wird bei der Haltung und Zucht der Dithmarscher Gans ausgenutzt. Die in diesem Gebiet (Dithmarschen) herrschenden optimalen Lebensbedingungen für Gänse stimulieren die Tiere zur Vererbung von besonderen Eigenschaften, die eben nur bei optimalen Bedingungen möglich sind. Sie führen dazu, natürlich unter Anwendung effektiver wissenschaftlicher Zuchtprogramme, dass unter diesen optimalen Bedingungen großrahmige Gänse mit einer sehr guten Brustauflage und einem gewünschten Fleisch- / Fett- / Knochenverhältnis entstehen. Wie in der freien Natur, so können diese Gänse der Dithmarscher Gans unter Einhaltung vorgegebener Haltungsparameter, wie großzügige Bereitstellung von Grünflächen, Futter mit einem Mindestanteil von 70 % von aus der Region Dithmarschen stammendem Getreide und/oder Grünfutter in sämtlichen Produktionsstufen, nach einem Schlüpfen und einer Aufzucht bis zum 21. Lebenstag in der Region Dithmarschen und danach auch in anderen norddeutschen Regionen, nämlich in Schleswig-Holstein, Niedersachsen, Mecklenburg-Vorpommern oder Brandenburg, weiter nach den definierten Kriterien gehalten werden. Sie sind von der Natur und Herkunft her mit Eigenschaften ausgestattet, die zu den gewünschten Mastkriterien und Qualitätsmerkmalen führen. Die Aufteilung der späteren Mast auf die gesamte genannte norddeutsche Fläche führt auch, wie in der freien Natur zu beobachten, zu keiner Konzentration der spezifischen Art auf ein begrenztes Gebiet.

Dieser Sachverhalt verhindert auch das Aufkommen von spezifischen Krankheitserregern und unterstützt die Herausbildung der gewünschten Qualitätsmerkmale, wie hoher Muskelfleischanteil bei sehr wenig Fett, der Dithmarscher Gans.

Die generelle Ansiedlung der wesentlichen ersten Produktionsstufe, der Elterntierhaltung und der damit verbundene Schlupf und die Aufzucht der Gössel bis zum 21. Lebenstag im Gebiet Dithmarschen ist der grundlegende und wichtigste Baustein für die Produktion von Dithmarscher Gans. Sie ist Bedingung für die Eigenständigkeit der Dithmarscher Gänselinie. Die Mast der Tiere kann in bäuerlicher Freilandhaltung unter den eingangs genannten Voraussetzungen der Haltung und Fortpflanzung über Norddeutschland verteilt stattfinden.

Die Qualitätsmerkmale dieser speziellen Gans werden nicht voneinander abweichen. Die Tiere sind mit den beschriebenen besonderen Körpereigenschaften und Qualitätsmerkmalen ausgestattet, welche sie von anderen Gänsen, die nicht aus dem Dithmarschen stammen, unterscheiden.

Dithmarscher Gänse werden traditionell schon seit Jahrzehnten auf sogenannten saisonalen Bauernmärkten von den lokalen Gänsezuchtbetrieben auf speziellen sogenannten Gänsemärkten vermarktet. Dabei werden traditionelle Gänsegerichte ebenso wie Gänseprodukte beispielsweise im Herbst um Sankt Martin herum und in der Vorweihnachtszeit durch die bäuerlichen Erzeugerbetriebe angeboten.

Auch überregional reisen dazu die Verbraucher in die Region Dithmarschen, um verschiedene Gänsegerichte wie Gänsebraten mit Rotkohl oder Rosenkohl oder andere traditionelle Gerichte mit Gänsefleisch zu verköstigen und entsprechende Produkte aus Dithmarscher Gans wie Gänsefleisch im Ganzen, Keulen, Gänseklein oder ähnliches in den Betrieben direkt beim Erzeuger zu erwerben. Nicht nur bei den Verbrauchern, sondern auch in der Gastronomie ist daher Dithmarscher Gans als besonders qualitativ hochwertige Gans auch überregional außerhalb von der Region Dithmarschern bekannt. Die bäuerlichen Gänsemärkte und Verkaufsaktionen in der Schlachtzeit der Dithmarscher Gans sind ein spezifischer regionaler und touristischer Anziehungspunkt, welcher sich um das Produkt der Dithmarscher Gans mit Herkunft aus dem Dithmarschen entwickelt hat. Eine lange Tradition bei der Aufzucht, Kontrolle und Vermarktung der Dithmarscher Gans besteht daher in den in der Regel relativ kleinen bäuerlichen Betrieben der Gänsezüchter in der Region Dithmarschen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/42379

C/2024/2260

20.3.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/2260)

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

EINZIGES DOKUMENT

„Hjälmargös“

EU-Nr.: PDO-SE-02888

Eingereicht am 9. Januar 2023

1. **Name(n) der g. U.**

„Hjälmargös“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Schweden

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.7. Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

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

Bei dem Erzeugnis mit der g. U. „Hjälmargös“ handelt es sich um einen wild gefangenen frischen Zander (*Sander lucioperca*) aus dem Hjälmaren-See. Der Fisch muss beim Fang mindestens 45 cm lang sein und wird als Frisch- oder Tiefkühlware, im Ganzen oder als Filet verkauft.

Der Geschmack von „Hjälmargös“ wird von mehreren Faktoren beeinflusst, die mit seinem Lebensraum zusammenhängen. Der Hjälmaren-See ist ein nährstoffreiches Gewässer, das die Fische ausreichend mit ihrer Hauptnahrungsquelle, dem Stint (*Osmerus eperlanus*), versorgt. Untersuchungen an Stinten aus verschiedenen Gewässern zeigen, dass die Stinte aus dem Hjälmaren-See eine einzigartige Fettsäurezusammensetzung aufweisen, die sich auch auf den Fettsäuregehalt des Zanders auswirkt. Studien zufolge lässt die nährstoffreiche Umgebung den „Hjälmargös“ auch extrem schnell und gleichmäßig wachsen. So entwickelt sich ein rundlicher Fisch, der, wenn er gegart wird, eine weiche, zarte Textur besitzt.

Größe

≥ 45 cm lang

≥ 0,8 kg

Geschmack

Sensorisch geschulte Menschen beschreiben den Geschmack von „Hjälmargös“ oft als leicht fischig und rein. Im Rohzustand hat „Hjälmargös“ einen zarten Geschmack. Es lässt sich auch ein leicht nussiger Geschmack von Pfifferlingen ausmachen. Der Nachgeschmack ist metallisch.

Beim Garen von „Hjälmargös“ tritt das Fett aus und wird eine ganze Palette an Aromen freigesetzt, darunter eine leichte Süße und eine gewisse Salzigkeit. Auch ein leichter Nussgeschmack ist noch erkennbar, ebenso Noten von Muscheln.

Textur

„Hjälmargös“ zergeht am Gaumen und hinterlässt keinen Fettgeschmack. Der Geschmack von „Hjälmargös“ ist sehr mild; daher ist bei der Verkostung des in dünne Scheiben geschnittenen Fisches seine Textur mit ausgeprägten und festen Schichten das geschmacklich am stärksten zum Tragen kommende Element.

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

Farbe

Das Fleisch von „Hjälmargös“ schimmert perlmuttartig.

Nährstoffgehalt (je 100 g Fischfleisch)

Energie (kcal)	80-90
Fett (g)	0,2-0,3
Eiweiß (g)	20-26

Hierbei handelt es sich nicht um Kontrollpunkte, sondern eher um eine Übersicht über die Nährwertspannen, die wild gefangener Zander üblicherweise aufweist.

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

Der Zander ist ein Raubfisch, der sich von in denselben Gewässern lebenden anderen wilden Fischen ernährt. Im Hjälmaren-See stellt der Stint (*Osmerus eperlanus*) im Jahresdurchschnitt die Hauptnahrungsquelle dar. In Abhängigkeit von der Jahreszeit und der Verfügbarkeit von Stint ernährt sich der Zander auch von Flussbarsch (*Perca fluviatilis*), Rotauge (*Rutilus rutilus*) und Ukelei (*Alburnus alburnus*).

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

„Hjälmargös“ wird im Hjälmaren-See gefangen und angelandet. Die Fische werden entnommen und anschließend gekühlt oder tiefgefroren oder in Filets zerlegt und dann gekühlt. Die Filets können auch tiefgefroren werden. All diese Schritte müssen in dem geografischen Gebiet erfolgen.

„Hjälmargös“ dürfen nicht im Ganzen außerhalb des geografischen Gebiets tiefgefroren und unter der Bezeichnung „Hjälmargös“ verkauft werden.

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*

Jede Anlieferung von „Hjälmargös“ wird (neben den gesetzlich vorgeschriebenen Angaben) mit folgenden Informationen versehen:

— Fangdatum

— Fischer (ID-Nummer)

— geschützte Bezeichnung (g. U.)

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

Das geografische Gebiet besteht aus dem Hjälmaren-See. Die Grenze des Sees bilden die Uferlinie und gerade Linien zwischen den beiden äußersten Punkten der Mündung jedes Nebenflusses und Abflusses des Sees.

Zum geografischen Gebiet, in dem Tätigkeiten in der Produktionskette wie Lagerung, Verarbeitung und Zubereitung von „Hjälmargös“ erfolgen, gehört auch der Bereich um den See, der bis zu 1 km von den Abgrenzungslinien des Sees entfernt liegt.

Der Hjälmaren-See ist flächenmäßig der viertgrößte See Schwedens (484 km^2) und liegt in Mälardalen in Mittelschweden. Sein Name leitet sich vom altschwedischen Wort für „stürmischen See“ – *iælmber – ab. Der See liegt in den in drei Regionen Södermanland, Närke und Västmanland. Er kann in fünf mehr oder weniger abgegrenzte Becken unterteilt werden: Hemfjärden, Mellanfjärden, Stor-Hjälmaren, Södra Hjälmaren und Östra Hjälmaren.

Die gewerbliche Fischerei findet hauptsächlich in Stor-Hjälmaren und Östra Hjälmaren sowie im östlichsten Teil von Mellanfjärden statt. Das westliche Mellanfjärden und in gewissem Maße auch Hemfjärden sind sehr flache Laich- und Aufwuchsgebiete für den Zander (weniger als 2 m Tiefe).

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den organoleptischen Eigenschaften von „Hjälmargös“ ist sowohl auf die natürlichen Gegebenheiten des Gebiets als auch auf menschliche Einflüsse zurückzuführen.

Natürliche Gegebenheiten

— flaches Wasser

— hohe Durchschnittstemperatur

— hohe Nährstoffgehalte

— geringe Wassertransparenz

— „Hjälmargös“ und die wichtigsten Beutefische haben sich genetisch angepasst

Der Hjälmaren-See zeichnet sich durch flaches Wasser, hohe Temperaturen und einen hohen Nährstoffgehalt aus. Somit weist er für einen großen nordeuropäischen See bei diesen drei Punkten extreme Werte auf. Seine durchschnittliche Tiefe beträgt nur 6,1 m. Der See war seit jeher flach, wurde jedoch im Zuge umfassender Trockenlegungen in den Jahren 1878-1887 um mehr als einen Meter abgesenkt, um in seinem Umkreis mehr landwirtschaftliche Flächen zu gewinnen. Das flache Wasser trägt zu seiner hohen Temperatur bei. Bei Wind auf dem See wird die gesamte Wassermasse aufgewühlt, sodass im Sommer kein Wasser unterhalb der Sprungschicht vorhanden ist. Der Nährstoffgehalt ist mit einem durchschnittlichen Phosphorgehalt von etwa 50 µg/l in Stor-Hjälmaren sehr hoch. Dies trägt zu einer geringen Wassertransparenz im See bei, die Raubfischen auf Beutejagd vorteilhafte Bedingungen verschafft. All diese Faktoren sind für „Hjälmargös“ von Vorteil.

Durch die hohen Temperaturen und Nährstoffgehalte des Sees werden die Fische ausreichend mit ihrer Hauptnahrungsquelle, dem Stint (*Osmerus eperlanus*), versorgt. Untersuchungen an Stinten aus verschiedenen Gewässern zeigen, dass die Stinte aus dem Hjälmaren-See eine einzigartige Fettsäurezusammensetzung aufweisen, die sich auch auf den Fettsäuregehalt des Zanders auswirkt. Studien zufolge lässt die nährstoffreiche Umgebung den „Hjälmargös“ extrem schnell und gleichmäßig wachsen. Dadurch entsteht ein rundlicher Fisch, der, wenn er gegart wird, eine weiche, zarte Textur besitzt.

Genetische Studien zeigen auch, dass sich die Zanderpopulation im Hjälmaren-See an dessen besondere Bedingungen angepasst hat. Eine eingehende Analyse von Zander aus der Ostsee und Seen in Mittelschweden hat ergeben, dass der Zander im Hjälmaren-See einzigartig ist und sich genetisch von allen anderen Zandern, einschließlich derer in nahe gelegenen Wasserkörpern, unterscheidet. Zander aus dem Hjälmaren-See wird zur Bestückung anderer Fanggründe verwendet, wobei in diesen Fällen jedoch keine messbaren genetischen Veränderungen in der Population festzustellen waren. Die genetisch andersgeartete Population von „Hjälmargös“ findet sich nur im Hjälmaren-See. Es werden auch keine Zander aus anderen Wasserkörpern in den Hjälmaren-See umgesetzt.

Menschliche Einflüsse

Der Geschmack von „Hjälmargös“ wird nicht nur durch den einzigartigen Lebensraum und die einmalige Genetik, sondern auch durch folgende Faktoren beeinflusst:

— Schwerpunkt auf Qualität und nachhaltiger Bewirtschaftung des Zanderbestands

— große Anzahl an gewerblichen Fischern – wenig Zeit zwischen Fang und Lieferung

— Kenntnis des Biotops

Die Fischerei auf „Hjälmargös“ erfolgt nach strengen Regeln, die in enger Zusammenarbeit zwischen den Fischern und den Behörden festgelegt werden. Sie darf nur mit Fanggeräten mit einer Maschenöffnung von mindestens 60 mm erfolgen. Die Fische müssen zum Zeitpunkt des Fangs mindestens 45 cm lang sein. Um die Verfügbarkeit von Nahrung für den Zander nicht zu gefährden, wird die Befischung seiner Beutefische beschränkt. Im See wird keine Schleppnetzfischerei betrieben. Die Auswahl der Fanggeräte und Fangorte ändert sich im Laufe des Jahres und beruht auf langjähriger Erfahrung. Was die Fangmethoden betrifft, so wird jedes Exemplar von den Fischern einzeln bearbeitet und begutachtet. Ein Grund für die Qualität von „Hjälmargös“ ist die Beschränkung des Fischfangs seitens der gewerblichen Fischerei. Drei wichtige Faktoren für den Geschmack von „Hjälmargös“, die mit der Art und Weise der Durchführung der gewerblichen Fischerei auf dem Hjälmaren-See in Zusammenhang gebracht werden können, sind die Größe der Fische, ihr rasches Wachstum (hohe Wassertemperatur und hoher Nährstoffgehalt sowie gute Beuteverfügbarkeit) sowie ihre Frische.

Die Nachhaltigkeit von „Hjälmargös“ wird durch die Zertifizierung des Marine Stewardship Council (MSC) bestätigt. Die MSC-Zertifizierung ist für eine geschützte Bezeichnung jedoch nicht erforderlich. „Hjälmargös“ gilt als hochwertiger Fisch.

Die Zanderfischerei im Hjälmaren-See besitzt eine über 500-jährige Tradition. Derzeit betreiben im Hjälmaren-See 35 gewerbliche Fischer mit Heimathäfen rund um den See Zanderfischerei, was für einen See dieser Größe eine ungewöhnlich hohe Zahl ist. Bei dieser handwerklichen Fischerei sind die Fischer nie weit von ihrem Heimathafen entfernt und liegen zwischen Fang und Entladung am Kai oft nicht mehr als zwei Stunden. Bei schlechtem Wetter sind es maximal fünf Stunden. Zur wärmsten Zeit des Jahres werden die Fische auf dem Boot auf Eis gelegt. Der für „Hjälmargös" charakteristische reine und „fischige" Geschmack ist durch den schonenden Fischfang bedingt. Zwischen Fang und Bearbeitung an Land vergeht wenig Zeit. Die Qualität ergibt sich vor allem aus der Frische, die auch durch das schnelle Einfrieren kurz nach der Anlandung erhalten bleibt.

Der Hjälmaren-See ist ein besonderer Fanggrund; es erfordert umfangreiches Fachwissen, um mit den besonderen Merkmalen des Sees zurechtzukommen und am richtigen Ort zum richtigen Zeitpunkt Fische mit bester Qualität zu fangen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktspecifikation-hjalmargos-20240109.pdf

C/2024/2264

20.3.2024

Verzeichnis der nationalen Kontaktstellen gemäß Artikel 3 Absatz 1 des Beschlusses des Rates über die Übermittlung von Proben kontrollierter Stoffe (2001/419/JI)

(C/2024/2264)

Belgien

Federale Gerechtelijke Politie
DJSOC Centrex Drugs
Koningsstraat 202a
B-1000 Brussel
Tel. +3226427894
E-Mail : djsoc.drogues-drugs@police.belgium.eu

Bulgarien

Supreme Prosecutor's Office
1061 Sofia „Vitosha" Blvd.
Tel. +359 29219330
Fax +359 29885895
E-Mail: mpp_vkp@prb.bg

Dänemark

Danish National Police
Police Department
National Centre of Investigation
Polititorvet 14
DK-1780 Copenhagen V
Tel. +45 33148888
Fax +45 33322771
E-Mail: nec@politi.dk

Deutschland

Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte
- Bundesopiumstelle -
Kurt-Georg-Kiesinger-Allee 3
D-53175 Bonn
Tel. +49 22820730
Fax +49 2282075210
E-Mail: btm@bfarm.de

Estland

Estonian Forensic Science Institute
Tervise 30
13419 Tallinn
Tel. +372 6636600
E-Mail: kohtuekspertiis@ekei.ee

Finnland

National Bureau of Investigation
Forensic Laboratory
Jokiniemenkuja 4
FI-01370 Vantaa
Postanschrift:
Box 285
FI-01301 Vantaa
Tel. +358 295486336
E-Mail: kemia.huume.rtl.krp@poliisi.fi

Frankreich

ANSM
Pôle Stupéfiants et psychotropes
143-147 boulevard Anatole-France
93285 Saint-Denis Cedex
Tel. +33 155873633 / 3590
Fax +33 155873592
E-Mail: stupetpsy@ansm.sante.fr
marie-anne.COURNE@ansm.sante.fr
aldine.fabreguettes@ansm.sante.fr
elena.salazar@ansm.sante.fr

Griechenland

Independent Authority for Public Revenue (IAPR)

Directorate General of the General Chemical State Laboratories
a) Section of Chemical and Technical Tarification (coordinating authority)
b) 2nd Chemical Service of Athens, Department of Narcotics (analytical authority)
16 An. Tsoha Street
GR-11521 Athens
Tel:
(a) 30 210 6479215, 258
(b) 30 210 6479303, 261
E-Mail:
(a) tarification.gcsl@aade.gr
(b) narkot.gcsl@aade.gr

Irland

Garda National Drugs Unit
An Garda Síochána
Dublin Castle
Dublin 2
Tel. +353 16669900
Fax +353 16699985

Italien

Direzione centrale per i servizi antidroga
Via Torre di Mezzavia, 9
00173 Roma
Tel. +39 064651
+39 3346910762
+39 3346910708
E-Mail: direzione.antidroga@interno.it

Kroatien

Forensic Science Centre „Ivan Vučetić", Ministry of Interior
Ilica 335
10000 Zagreb
Tel. +38513788231
Fax +38513788051
E-Mail: centar.ivan.vucetic@mup.hr

Litauen

Lithuanian Criminal Police Bureau
Saltoniskiu str. 19
LT-08105 Vilnius
Tel. +370 52719768
+370 52717928
Fax +370 52717917
E-Mail: lkpb.rastine@policija.lt
drugs@policija.lt
Lithuanian Criminal Police Bureau
Saltoniskiu str. 19
LT-08105 Vilnius
Tel. +370 5 2719950
+370 5 2719900
E-Mail: drugs@policija.lt

Malta

Malta Police Drug Squad
Police HQ
Floriana
Tel. +356 2294 2040
E-Mail: keith.arnaud@gov.mt

Österreich

Bundesministerium für Inneres
Bundeskriminalamt
Büro 3.3 - Suchtmittelkriminalität
Josef-Holaubek-Platz 1
A-1090 Wien
Tel. +43 24836985350
Fax +43 24836985393
E-Mail: BMI-II-BK-3-3@bmi.gv.at

Lettland

Forensic Service Department of the Central Criminal Police Department of the State Police
Bruninieku street 72B
LV-1009 Riga
Tel. +371 67208405
E-Mail: inga.vovere@ekspertize.vp.gov.lv

Luxemburg

Laboratoire National de Santé
Service de Chimie analytique
1, rue Louis Rech
L-3555 Dudelange
Tel. +352 28100 578
Fax +352 221331
E-Mail: serge.schneider@lns.etat.lu

Niederlande

Nederlands Forensisch Instituut (Netherlands Forensic Institute)
Laan van Ypenburg 6
2497 GB The Hague
Postanschrift:
P.O. Box 24044
2490 AA The Hague
Tel. +31 708886283
+31 708886270
Fax +31 708886557

Polen

Police Central Bureau of Investigation
Podchorążych 38
00-463 Warsaw
Tel. +48 47 72 57 130
+48 47 72 57 131
E-Mail: wpn@cbsp.policja.gov.pl

Portugal

Forensic Science Laboratory
Head of Drugs and Toxicology Sector
Rua Gomes Freire, nº 174
1169-007 Lisbon
Tel. +351 218641740
Fax +351 213150808
E-Mail: lpc.toxicologia@pj.pt

Schweden

Swedish National Forensic Center (NFC)
Nationellt forensiskt centrum (NFC)
SE-581 94 Linköping
Tel. +46 10 562 80 20.
Fax +46 13 14 57 15
E-Mail: registrator.nfc@polisen.se

Slowenien

Slovenia
General Police Directorate
National Forensic Laboratory
Vodovodna 95
SI-1000 Ljubljana
Tel. +386 14284437
Fax +386 14284986
E-Mail: nfl@policija.si
tomaz.gostic@policija.si

Tschechische Republik

The Police of the Czech Republic
National Drug Headquarters
PO Box 62/NPC
170 89 Praha
Tel. +420 974836510
Fax +420 974836519
E-Mail: npc@pcr.cz

Zypern

Pharmaceutical services
Ministry of Health
1475 Nicosia
Tel. +357 608637 | 672
Fax +357 22608649 | 793
E-Mail: phscentral@phs.moh.gov.cy mpapaioannou@phs.moh.gov.cy
jstelliou@ phs.moh.gov.cy

Rumänien

Ministry of Internal Affairs
General Inspectorate of the Romanian Police
Central Laboratory for Drug Analysis and Profiling
13 – 15 Ştefan cel Mare, 2nd District, Bucharest 020123
Tel. +40 212 082525, Durchwahl 26792
Fax +40 213 166440
E-Mail: laborator-co@politiaromana.ro

Slowakei

Drug HQ
National Crime Agency
Presidium of the Police Force
Račianska 45
812 72 Bratislava
Tel. +421 9610 54524
+421 9610 54537
Fax +421 9610 51904
E-Mail: ivana.buckova@minv.sk
maximilian.max@minv.sk

Spanien

Oficina Central Nacional de Estupefacientes (OCNE)
Complejo Policial de Canillas
Comisaría General de Policía Judicial
C/ Julián González Segador, s/n
E- 28043 MADRID
Tel. +34 915822540
+34 915822560
Fax +34 915822980
E-Mail: cgpj.cecom@policia.es
cgpj.ocne@policia.es

Ungarn

National Police Headquarters
Central Drug Administration Unit
Teve St. 4-6
1139 Budapest
Postanschrift:
1903 Budapest
P.O. Box 314
Tel. +36 14435618
Fax +36 14435514
E-Mail: kincsesi@orfk.police.hu
Für Eignungsprüfungsprogramme:
Office of Health Authorisation and Administrative Procedures
Department of Narcotic Drugs Control
H-1051 Budapest
Zrínyi St. 3
Tel. +36 13257970
Fax +36 13110063
E-Mail: narcotic@eekh.hu

C/2024/2341

20.3.2024

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.11490 — BLACKROCK / CANADIAN SOLAR / RECURRENT ENERGY)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/2341)

Am 12. März 2024 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 32024M11490 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

([1]) ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

C/2024/2343

20.3.2024

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.11487 — DIGITALBRIDGE / EQUITIX / FREEDOM FIBRE / VX FIBER / LILACONNECT)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/2343)

Am 13. März 2024 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 32024M11487 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

([1]) ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

C/2024/2344

20.3.2024

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.11298 — BILFINGER / STORK EUROPE)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(C/2024/2344)

Am 13. Februar 2024 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 32024M11298 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

([1]) ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.