



C/2025/784

7.2.2025

**Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>**

**6. Februar 2025**

(C/2025/784)

**1 Euro =**

| Währung |                      |  | Kurs    | Währung |                            |  | Kurs      |
|---------|----------------------|--|---------|---------|----------------------------|--|-----------|
| USD     | US-Dollar            |  | 1,0360  | CAD     | Kanadischer Dollar         |  | 1,4865    |
| JPY     | Japanischer Yen      |  | 157,95  | HKD     | Hongkong-Dollar            |  | 8,0668    |
| DKK     | Dänische Krone       |  | 7,4596  | NZD     | Neuseeländischer Dollar    |  | 1,8317    |
| GBP     | Pfund Sterling       |  | 0,83688 | SGD     | Singapur-Dollar            |  | 1,4027    |
| SEK     | Schwedische Krone    |  | 11,3210 | KRW     | Südkoreanischer Won        |  | 1 502,98  |
| CHF     | Schweizer Franken    |  | 0,9385  | ZAR     | Südafrikanischer Rand      |  | 19,2822   |
| ISK     | Isländische Krone    |  | 146,60  | CNY     | Chinesischer Renminbi Yuan |  | 7,5511    |
| NOK     | Norwegische Krone    |  | 11,6585 | IDR     | Indonesische Rupiah        |  | 16 943,78 |
| BGN     | Bulgarischer Lew     |  | 1,9558  | MYR     | Malaysischer Ringgit       |  | 4,5947    |
| CZK     | Tschechische Krone   |  | 25,139  | PHP     | Philippinischer Peso       |  | 60,202    |
| HUF     | Ungarischer Forint   |  | 406,10  | RUB     | Russischer Rubel           |  |           |
| PLN     | Polnischer Zloty     |  | 4,2065  | THB     | Thailändischer Baht        |  | 35,053    |
| RON     | Rumänischer Leu      |  | 4,9767  | BRL     | Brasilianischer Real       |  | 6,0127    |
| TRY     | Türkische Lira       |  | 37,1866 | MXN     | Mexikanischer Peso         |  | 21,3713   |
| AUD     | Australischer Dollar |  | 1,6547  | INR     | Indische Rupie             |  | 90,7600   |

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.



C/2025/863

7.2.2025

**Genehmigung staatlicher Beihilfen nach den Artikeln 107 und 108 des Vertrags über die  
Arbeitsweise der Europäischen Union**

**Vorhaben, gegen die von der Kommission keine Einwände erhoben werden**

**SA.116929**

(C/2025/863)

|                                            |                                                                                                                                        |  |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Datum der Annahme der Entscheidung         | 13.12.2024                                                                                                                             |  |
| Nummer der Beihilfe                        | SA.116929                                                                                                                              |  |
| Mitgliedstaat                              | Italien                                                                                                                                |  |
| Region                                     | Emilia-Romagna, Toscana, Marche                                                                                                        |  |
| Titel (und/oder Name des Begünstigten)     | TCTF: Esonero contributivo per i datori di lavori del settore dell'agricoltura primaria                                                |  |
| Rechtsgrundlage                            | Articolo 2 del Decreto-legge 15 Maggio 2024, n. 63 „Esonero contributivo per i datori di lavori del settore dell'agricoltura primaria“ |  |
| Art der Beihilfe                           | Regelung                                                                                                                               |  |
| Ziel                                       | Behebung einer beträchtlichen Störung im Wirtschaftsleben eines Mitgliedstaats                                                         |  |
| Form der Beihilfe                          | Ermäßigung der Sozialabgaben                                                                                                           |  |
| Haushaltsmittel                            | Haushaltsmittel insgesamt: 167 400 000 EUR                                                                                             |  |
| Beihilfehöchstintensität                   |                                                                                                                                        |  |
| Laufzeit                                   | bis zum 31.12.2024                                                                                                                     |  |
| Wirtschaftssektoren                        | Landwirtschaft, Jagd und damit verbundene Tätigkeiten                                                                                  |  |
| Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde | Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali<br>Via Veneto 56, Roma -00187                                                           |  |
| Sonstige Angaben                           |                                                                                                                                        |  |

Die rechtsverbindliche(n) Sprachfassung(en) der Entscheidung, aus der/denen alle vertraulichen Angaben gestrichen sind,  
finden Sie unter:

<https://competition-cases.ec.europa.eu/search?caseInstrument=SA>

\_\_\_\_\_



C/2025/954

7.2.2025

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

(C/2025/954)

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

**MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG**

**„Granada“**

**PDO-ES-A1475-AM04**

**Datum der Mitteilung: 18.11.2024**

**BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG**

**Verbesserung des Wortlauts zur Kennzeichnung**

Beschreibung:

Der Wortlaut wurde dahin gehend verbessert, dass deutlich wird, dass der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung „Granada“ auf den Etiketten der Weinflaschen deutlich sichtbar sein muss, und zwar in der Form und mit den Angaben, die in den geltenden Rechtsvorschriften vorgeschrieben sind. Die Angaben „naturalmente dulce“ oder „vendimia tardía“ werden als verpflichtende Angaben für Weine aus überreifen Trauben aufgenommen.

Diese Änderung betrifft Buchstabe H.2. „Besondere Kennzeichnungs- und Verpackungsvorschriften“ der Produktspezifikation und Punkt 9 „Weitere wesentliche Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Diese Änderungen werden vorgenommen, um Fehlinterpretationen zu vermeiden.

**EINZIGES DOKUMENT**

1. **Name(n)**  
Granada
2. **Art der geografischen Angabe**  
g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung
3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**
  1. Wein
  4. Schaumwein
  5. Qualitätsschaumwein
  16. Wein aus überreifen Trauben

<sup>(1)</sup> ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

### 3.1. Code der Kombinierten Nomenklatur (KN-Code)

#### 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

### 4. Beschreibung des Weines/der Weine

#### 1. Weißweine und Roséweine

##### KURZBESCHREIBUNG

Weißwein: Aussehen: Der Wein muss sauber und klar sein, mit einer Farbe, die von grünlich gelb bis bernsteingelb reicht und je nach Herstellungsart die gesamte Bandbreite an Gelbtönen umfassen kann. Geruch: Die Aromen reichen je nach Herstellungsart von frischen und angenehmen bis hin zu stärker entwickelten Aromen. Geschmack: Der Wein muss geschmackvoll und frei von Fehlern sein.

Roséwein: Aussehen: Der Wein muss sauber sein, mit einer Farbe, die von einem sehr blassen Rosa bis zu hellrot reicht und je nach Herstellungsart die gesamte Bandbreite der für einen Rosé möglichen Farbtöne umfassen kann. Geruch: Die Aromen reichen je nach Herstellungsart von frischen und angenehmen bis hin zu stärker entwickelten Aromen. Geschmack: Der Wein muss geschmackvoll und frei von Fehlern sein.

- \* Minimaler vorhandener Alkoholgehalt der Weißweine aus dem Untergebiet Contraviesa-Alpujarra: 11 % vol
- \* Minimaler vorhandener Alkoholgehalt der Roséweine aus dem Untergebiet Contraviesa-Alpujarra: 12 % vol
- \* Mindestgesamtsäure (in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure) für das Untergebiet Contraviesa-Alpujarra: 4,5 g/l (60,00 Milliäquivalent pro Liter).
- \* Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure: 0,05 g/l (0,833 Milliäquivalent pro Liter) je Volumenprozent vorhandener Alkohol in Weinen, die weniger als ein Jahr alt sind. Weine, die älter als ein Jahr sind, dürfen bis zu einem Alkoholgehalt von 10 % vol nicht mehr als 1 g/l (1,66 Milliäquivalent pro Liter) enthalten und weitere 0,06 g/l (1,00 Milliäquivalent pro Liter) je Volumenprozent Alkohol über 10 % vol.
- \* Schwefeldioxid: Bei Wein mit einem Zuckergehalt von < 5 g/l beträgt der Höchstgehalt an Schwefeldioxid 160 mg/l, bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l beträgt der Höchstgehalt an Schwefeldioxid 200 mg/l.
- \* Sind keine Grenzwerte festgelegt, müssen die geltenden EU-Rechtsvorschriften eingehalten werden.

##### Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10
- Mindestgesamtsäure: 4,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): —

#### 2. Rotweine

##### KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Der Wein muss sauber und klar sein, mit einer Farbe, die von rot mit violetten Tönen bis zu rot mit mahagonifarbenen Tönen reicht. Geruch: Der Wein hat reintonige und angenehme Aromen und ist frei von Fehlern. Geschmack: Im Auftakt und bei der Entwicklung im Mund ist der Wein geschmackvoll und frei von Fehlern.

- \* Minimaler vorhandener Alkoholgehalt im Untergebiet Contraviesa-Alpujarra: 13 % vol; maximaler vorhandener Alkoholgehalt: 16 % vol.

- \* Mindestgesamtsäure (in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure) für das Untergebiet Contraviesas-Alpujarra: 4,5 g/l (60,00 Milliäquivalent pro Liter).
- \* Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure: 0,05 g/l (0,833 Milliäquivalent pro Liter) je Volumenprozent vorhandener Alkohol in Weinen, die weniger als ein Jahr alt sind. Weine, die älter als ein Jahr sind, dürfen bis zu einem Alkoholgehalt von 10 % vol nicht mehr als 1 g/l (1,66 Milliäquivalent pro Liter) enthalten und weitere 0,06 g/l (1,00 Milliäquivalent pro Liter) je Volumenprozent Alkohol über 10 % vol.
- \* Bei Wein mit einem Zuckergehalt von < 5 g/l beträgt der Höchstgehalt an Schwefeldioxid 150 mg/l, bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l beträgt der Höchstgehalt an Schwefeldioxid 200 mg/l.
- \* Sind keine Grenzwerte festgelegt, müssen die geltenden EU-Rechtsvorschriften eingehalten werden.

#### Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11
- Mindestgesamtsäure: 4,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): —

### 3. Weiß- und Roséweine aus überreifen Trauben

#### KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Der Wein muss sauber und klar sein; die Farbe der Roséweine reicht von einem sehr blassen Rosa bis zu hellrot und kann die gesamte Bandbreite der für einen Rosé möglichen Farbtöne abdecken, wobei auch mahagonifarbene/ziegelrote Töne möglich sind. Die Farbe der Weißweine kann je nach Herstellungsart von goldgelb bis bernsteingelb reichen. Geruch: Frei von Fehlern. Geschmack: Geschmackvoll und frei von Fehlern.

- \* Maximaler vorhandener Alkoholgehalt: 16 % vol
- \* Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 200 mg/l, wenn der Restzuckergehalt < 5 g/l beträgt; 250 mg/l, wenn der Restzuckergehalt ≥ 5 g/l beträgt.
- \* Sind keine Grenzwerte festgelegt, müssen die geltenden EU-Rechtsvorschriften eingehalten werden.

#### Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 13
- Mindestgesamtsäure: —
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): —

### 4. Rotwein aus überreifen Trauben

#### KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Der Wein muss sauber und klar sein, wobei die Farbe von kirschrot mit möglichen Granattönen bis zu rot mit mahagonifarbenen/ziegelroten Tönen reicht. Geruch: Frei von Fehlern. Geschmack: Geschmackvoll und frei von Fehlern.

- \* Maximaler vorhandener Alkoholgehalt: 16 % vol
- \* Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 150 mg/l, wenn der Restzuckergehalt < 5 g/l beträgt; 200 mg/l, wenn der Restzuckergehalt ≥ 5 g/l beträgt.

- \* Sind keine Grenzwerte festgelegt, müssen die geltenden EU-Rechtsvorschriften eingehalten werden.

#### Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 13
- Mindestgesamtsäure: —
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): —

#### 5. Schaum- und Qualitätsschaumwein (Weiß und Rosé)

##### KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Der Wein muss sauber und klar sein; die Farbe der Weißweine reicht von grünlich gelb bis bernsteingelb und kann je nach Herstellungsart die gesamte Bandbreite an Gelbtönen umfassen. Die Farbe der Roséweine reicht von einem sehr blassen Rosa bis hellrot und kann je nach Herstellungsart die gesamte Bandbreite der für einen Rosé möglichen Farbtöne umfassen. Geruch: Die Aromen reichen je nach Herstellungsart von frischen und angenehmen bis hin zu stärker entwickelten Aromen. Geschmack: Die Weine müssen geschmackvoll und frei von Fehlern sein. Die Weine müssen außerdem die für sie typischen organoleptischen Eigenschaften aufweisen, insbesondere in Bezug auf das Aussehen des Schaums, der anhaltend sein muss, sowie in Bezug auf Glanz, Farbe, Geruch und Geschmack.

- \* Im Untergebiet Contraviesa-Alpujarra beträgt die Mindestgesamtsäure (ausgedrückt als Weinsäure) 5,5 g/l (73,33 Milliäquivalent pro Liter).
- \* Sind keine Grenzwerte festgelegt, müssen die geltenden EU-Rechtsvorschriften eingehalten werden.

#### Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11
- Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 10,83
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 160

#### 5. Weinbereitungsverfahren

##### 5.1. Spezifische önologische Verfahren

##### Spezifisches önologisches Verfahren

Anteil der Rebsorten nach Weinart: Roséwein: mindestens 25 % rote Trauben

Eigenschaften der Trauben: Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10 % vol für weiße Trauben, 11 % vol für rote Trauben und 9 % vol für Trauben, die für Schaumweine bestimmt sind.

Für Qualitätsschaumweine werden einige der folgenden Sorten verwendet: Vigiriego (Vigiriega), Sauvignon Blanc, Chardonnay, Macabeo, Moscatel de Alejandria, Moscatel de Grano Menudo, Torrontés, Pinot Noir, Garnacha Tinta, Syrah, Blanca Gordal und Viognier. Im Untergebiet „Contraviesa-Alpujarra“ dürfen Schaumweine ausschließlich aus einer der folgenden Sorten hergestellt werden: Vigiriego (Vigiriega), Chardonnay und Pinot Noir, wobei es sich bei mindestens 70 % der verwendeten Trauben um die Sorte Vigiriego (Vigiriega) handeln muss.

Die Schaumweine werden nach dem „traditionellen Verfahren“ hergestellt, das eine zweite Gärung in der Flasche und eine Reifezeit von mindestens 9 Monaten zwischen Tirage und Degorgieren vorsieht.

Durch das Pressen wird der Wein extrahiert und vom Trester getrennt, wobei der Endertrag 70 Liter Wein pro 100 Kilogramm geernteter Trauben nicht überschreiten darf. Im Untergebiet „Contraviesa-Alpujarra“ darf der Endertrag nicht über 65 Liter Wein pro 100 Kilogramm geernteter Trauben liegen.

Die Verwendung von Hochgeschwindigkeits-Zentrifugal-Abbeermaschinen oder -Traubenmühlen oder kontinuierlichen Pressen ist verboten. Für die Herstellung und Lagerung des Weins müssen Tanks oder Behälter verwendet werden, durch die die Gesundheit und Qualität des Weins gewährleistet wird.

#### Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Folgendes ist verboten:

- Die Verwendung von Weinfractionen, die durch unsachgemäßes Pressen gewonnenen wurden, in geschützten Weinen.
- Die Verwendung von Eichenholzchips im Untergebiet „Contraviesa-Alpujarra“ bei der Herstellung oder Reifung, auch während der Gärung frischer Weintrauben und des Traubenmosts sowie während der Lagerung.
- Der Zusatz einer Versanddosage und önologische Verfahren der Säuerung und Entfärbung auf jeder Herstellungsstufe im Untergebiet „Contraviesa-Alpujarra“.

#### Anbauverfahren

Mindestpflanzdichte: 1 500 Rebstöcke/ha. Die Reben werden nach der Gobelet-Methode bzw. einer ihrer Varianten oder an Spalieren erzogen. Im Untergebiet „Contraviesa-Alpujarra“ sind gemischte Anpflanzungen, die keine separate Ernte nach Sorten ermöglichen, nicht zulässig. Die Bewässerung ist unter den in der Spezifikation festgelegten Bedingungen zulässig. Es werden nur gesunde Trauben geerntet. Im Untergebiet „Contraviesa-Alpujarra“ werden die Trauben in undurchlässigen, starren, offenen Behältnissen transportiert, die leicht zu reinigen sind und beladen nicht mehr als 30 kg wiegen. Die Verwendung von Säcken ist verboten.

#### 5.2. Höchsterträge

##### 1. Rote Rebsorten

8 000 kg Trauben pro Hektar

##### 2. Weiße Rebsorten

9 000 kg Trauben pro Hektar

##### 3. Rebsorten für Schaumweine

12 000 kg Trauben pro Hektar

##### 4. Rote Rebsorten außer Tempranillo im Untergebiet Contraviesa-Alpujarra

6 000 kg Trauben pro Hektar

##### 5. Rebsorte Tempranillo im Untergebiet Contraviesa-Alpujarra

7 000 kg Trauben pro Hektar

##### 6. Weiße Rebsorten im Untergebiet Contraviesa-Alpujarra

8 000 kg Trauben pro Hektar

##### 7. Trauben für Schaumweine aus dem Untergebiet Contraviesa-Alpujarra

12 000 kg Trauben pro Hektar

## 6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das für die Traubenerzeugung, die Herstellung und Reifung der Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Granada“ abgegrenzte Gebiet umfasst alle Gemeinden der Provinz Granada, die derzeit wie folgt lauten: Agrón, Alamedilla, Albolote, Albondón, Albuñán, Albuñol, Albuñuelas, Aldeire, Alfacar, Algarinejo, Alhama de Granada, Alhendín, Alicún de Ortega, Almegíjar, Almuñécar, Alpujarra de la Sierra, Alquife, Arenas del Rey, Armilla, Atarfe, Baza, Beas de Granada, Beas de Guadix, Benalúa, Benalúa de las Villas, Benamaurel, Bérchules, Bubión, Busquístar, Cacán, Cádiar, Cájar, La Calahorra, Calicasas, Campotéjar, Caniles, Cáñar, Capileira, Carataunas, Cástaras, Castilléjar, Castril, Cenes de la Vega, Chauchina, Chimeneas, Churriana de la Vega, Cijuela, Cogollos de Guadix, Cogollos Vega, Colomera, Cortes de Baza, Cortes y Graena, Cuevas del Campo, Cúllar, Cúllar Vega, Darro, Dehesas de Guadix, Dehesas Viejas, Deifontes, Diezma, Dílar, Dólar, Domingo Pérez de Granada, Dudar, Dúrcal, Escúzar, Ferreira, Fonelas, Fornes, Freila, Fuente Vaqueros, Las Gabias, Galera, Gobernador, Gójar, Gor, Gorafe, Granada, Guadahortuna, Guadix, Los Guájares, Gualchos, Güéjar Sierra, Güevéjar, Huélagos, Huéneja, Huéscar, Huétor Santillán, Huétor-Tajar, Huétor Vega, Íllora, Itrabo, Iznalloz, Játar, Jayena, Jerez del Marquesado, Jete, Jun, Juviles, Lachar, Lanjarón, Lanteira, Lecrín, Lentegí, Lobras, Loja, Lugros, Lujar, La Malahá, Maracena, Marchal, Moclín, Molvízar, Monachil, Montefrío, Montejícar, Montillana, Moraleda de Zafayona, Moreda, Morelábor, Motril, Murtas, Nevada, Nigüelas, Nívar, Ogíjares, Orce, Órgiva, Otívar, Otura (Villa de), El Padul, Pampaneira, Pedro Martínez, Peligros, La Peza, El Pinar, Pinar, Pinos Genil, Pinos Puente, Polícar, Polopos, Pórtugos, Puebla de Don Fadrique, Pulianas, Purullena, Quéntar, Rubite, Salar, Salobreña, Santa Cruz del Comercio, Santa Fe, Soportújar, Sorvilán, La Taha, Torre-Cardela, Torvizcón, Torrenueva Costa, Trevélez, Turón, Ugíjar, Valderrubio, El Valle, Valle del Zalabí, Valor, Vegas del Genil, Vélez de Benaudalla, Ventas de Huelma, Villamena, Villanueva de las Torres, Villanueva Mesía, Víznar, Zafarraya, Zagra, La Zubia und Zújar.

Innerhalb des Weinbaugebiets der durch die Ursprungsbezeichnung „Granada“ geschützten Weine gibt es drei Untergebiete, die sich durch ihre homogenen geografischen Verhältnisse auszeichnen und traditionell wie folgt bezeichnet werden:

- „Geoparque-Norte“ mit den Gemeinden Albuñán, Aldeire, Alicún de Ortega, Alamedilla, Alquife, Baza, Beas de Guadix, Benalúa, Benamaurel, Caniles, Castilléjar, Castril, Cogollos de Guadix, Cortes de Baza, Cortes y Graena, Cuevas del Campo, Cúllar, Darro, Dehesas de Guadix, Diezma, Dólar, Ferreira, Fonelas, Freila, Galera, Gobernador, Gor, Gorafe, Guadix, Huélagos, Huéneja, Huéscar, Jerez del Marquesado, La Calahorra, Lanteira, Lugros, Marchal, Morelábor, Orce, Pedro Martínez, La Peza, Polícar, Puebla de Don Fadrique, Purullena, Valle del Zalabí, Villanueva de las Torres und Zújar.
- „Poniente“ mit den Gemeinden Albolote, Albuñuelas, Alfacar, Alhama de Granada, Alhendín, Almuñécar, Arenas del Rey, Atarfe, Beas de Granada, Cájar, Cenes de la Vega, Cogollos Vega, Cúllar Vega, Deifontes, Dílar, Dúdar, Dúrcal, Las Gabias, Gójar, Granada, Los Guájares, Güéjar Sierra, Güevéjar, Huétor Santillán, Huétor Vega, Itrabo, Jayena, Jete, Lecrín, Lentegí, Molvízar, Monachil, Motril, Nigüelas, Nívar, Ogíjares, Otívar, Otura, El Padul, Peligros, El Pinar, Pinos Genil, Pulianas, Quéntar, Salobreña, Santa Cruz del Comercio, Santa Fe, El Valle, Vegas del Genil, Vélez de Benaudalla, Ventas de Huelma, Villamena, Víznar und La Zubia.
- „Contraviesa-Alpujarra“ mit den Gemeinden Albondón, Albuñol, Almegíjar, Cádiar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón und Ugíjar.

## 7. Keltertraubensorte(n)

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

MERLOT

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PALOMINO

PARDINA – JAÉN BLANCO

PEDRO XIMÉNEZ

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

ROME

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VIJARIEGO BLANCO – BIGIRIEGO

VIOGNIER

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

Weinanbau seit Menschengedenken, archäologische Überreste von Molvízar, römische Villa mit Kelter. Tradition der Weinbereitung, wobei die historischen Quellen bis ins ausgehende 19. Jahrhundert zurückreichen. Die Hälfte der Fläche liegt auf über

1 000 Meter über dem Meeresspiegel, was sich zusammen mit den Temperaturschwankungen während des Tages zwischen Höchstwerten von 39 °C und Tiefstwerten von -4 °C positiv auf die Qualität der Trauben auswirkt. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge beträgt 450 mm bei durchschnittlich 70 Regentagen. Kalkhaltige Braunerde, arm an organischer Substanz, Phosphor und Stickstoff. All diese Faktoren sind für die in der Produktspezifikation beschriebenen grundlegenden Eigenschaften dieser Weine ausschlaggebend.

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

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Nicht abgefüllter Wein darf nur zwischen eingetragenen Kellereien befördert werden. Die Abfüllung der geschützten Weine muss in den im Register eingetragenen Kellereien erfolgen. Diese Anforderung ist notwendig, um die organoleptische Qualität zu gewährleisten, da sich die sensorischen Eigenschaften von nicht abgefülltem Wein während der Beförderung oder unter ungünstigen Bedingungen in Kellereien außerhalb des abgegrenzten Gebiets leicht verändern können.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung „Granada“ muss deutlich sichtbar angebracht sein, und zwar in der Form und mit den Angaben, die gemäß den geltenden Rechtsvorschriften vorgeschriebenen sind. Die Angaben „naturalmente dulce“ oder „vendimia tardía“ werden als verpflichtende Angaben für Weine aus überreifen Trauben aufgenommen.

Weine werden mit Garantiesiegeln, nummerierten Etiketten oder Kontrolletiketten versehen, die von der Aufsichtsbehörde (Consejo Regulador) ausgegeben werden.

Die Begriffe „Geoparque-Norte“, „Poniente“ oder „Contraviesa-Alpujarra“ dürfen für Weine verwendet werden, die den in der Produktspezifikation für das jeweilige Untergebiet festgelegten besonderen Eigenschaften entsprechen.

Fakultative Angabe „Andalucía“.

Um den Begriff „Fermentado en Barrica“ verwenden zu dürfen, muss der Wein in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 600 Litern vergoren werden und mindestens drei Monate im Fass liegen.

Um den Begriff „Barrica“ oder „Roble“ verwenden zu dürfen, muss der Wein mindestens drei Monate lang in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 600 Litern lagern.

Um den Begriff „Premium“ auf Schaumweinen verwenden zu dürfen, müssen mindestens 12 Monate zwischen Tirage und Degorgieren liegen.

Um den Begriff „Reserva“ auf Schaumweinen verwenden zu dürfen, müssen mindestens 18 Monate zwischen Tirage und Degorgieren liegen.

Der Begriff „Nuevo“ darf für nicht schäumende Weine aus dem Jahr der Weinlese verwendet werden, sofern sie vor dem 1. März des auf das Jahr der Weinlese folgenden Jahres abgefüllt und gekennzeichnet wurden.

Der Begriff „Joven“ darf für nicht schäumende Weine verwendet werden, die in demselben Weinjahr gewonnen wurden, in dem sie gekennzeichnet werden.

Die Begriffe „naturalmente dulce“ oder „vendimia tardía“ dürfen für Weine aus überreifen Trauben verwendet werden, die den übrigen Anforderungen der einschlägigen Rechtsvorschriften entsprechen.

Die Begriffe „Cosecha“, „añada“, „vendimia“ oder andere gleichwertige Angaben werden ausschließlich für Weine verwendet, bei denen mindestens 85 % der zur Herstellung verwendeten Trauben in dem genannten Jahr geerntet wurden. Die Angabe ist für die Kennzeichnung von nicht schäumenden (stillen) Weinen verpflichtend.

Der Name einer Rebsorte darf angegeben werden, wenn der Wein zu mindestens 85 % aus dieser Rebsorte besteht. Die Namen von zwei Rebsorten dürfen angegeben werden, wenn der Wein zur Gänze aus diesen Rebsorten hergestellt wird, wobei diese ihrem Mengenanteil entsprechend in absteigender Reihenfolge aufgeführt werden müssen.

#### **Link zur Produktspezifikation**

<https://lajunta.es/54h8t>

---



C/2025/955

7.2.2025

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

(C/2025/955)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

ANTRAG AUF UNIONSÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER  
GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

**„Chosco de Tineo“**

**EU-Nr.: PGI-ES-0696-AM02**

**Übermittelt am 17.11.2022**

**1. Name des Erzeugnisses**

„Chosco de Tineo“

**2. Art der geografischen Angabe**

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

**3. Antragsteller und berechtigtes Interesse**

Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación – Gobierno del Principado de Asturias [Generaldirektion  
ländliche Entwicklung und Agrar- und Lebensmittel – Regionalregierung der Autonomen Gemeinschaft Asturien]

—

**4. Mitgliedstaat**

Spanien

**5. Rubrik der produktspezifikation, auf die sich die änderung bezieht**

☐ Name des Erzeugnisses

☐ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

☒ Vermarktungsbeschränkungen

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

Diese Änderungen gelten als Unionsänderung, da die Möglichkeit, die Produktion in Bezug auf abgepackte, gekochte  
Choscos auf neue Verkaufsformate auszuweiten, auf das Erzeugungsgebiet beschränkt ist.

<sup>(1)</sup> Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABL. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

## 7. Beschreibung und Begründung der Änderung

Vermarktungsbeschränkungen

Beschreibung

Der bisherige Wortlaut:

„Die Choscocos können in ganzen Teilen roh oder gekocht vermarktet werden. Bei rohen Choscocos sind hinsichtlich der Verpackung keine Einschränkungen vorgesehen. Bei gekochten Teilen sind diese aus Gründen der Lebensmittelsicherheit und Qualitätswahrung zwangsläufig zu verpacken, da Schweinedarm, der die äußere Schicht des Choscocos bildet, durch das Kochen an Konsistenz verliert und daher für äußere Faktoren, die bei der Handhabung des Erzeugnisses Beschädigungen verursachen können, anfälliger ist, sodass er vor dem Versand in den Erzeugungseinrichtungen verpackt werden muss.“

erhält folgende Fassung:

„Die Choscocos können in ganzen Teilen roh oder gekocht vermarktet werden. Darüber hinaus können gekochte Choscocos auch als Hälften oder in Scheiben vermarktet werden. Bei rohen Choscocos sind hinsichtlich der Verpackung keine Einschränkungen vorgesehen. Bei gekochten – ganzen, halben oder geschnittenen – Choscocos sind diese aus Gründen der Lebensmittelsicherheit und Qualitätswahrung zwangsläufig zu verpacken, da Schweinedarm, der die äußere Schicht des Choscocos bildet, durch das Kochen an Konsistenz verliert und daher für äußere Faktoren, die bei der Handhabung des Erzeugnisses Beschädigungen verursachen können, anfälliger ist, sodass er vor dem Versand in den Erzeugungseinrichtungen verpackt werden muss.“

Diese Änderung betrifft auch das Einzige Dokument.

Zusammenfassung der Gründe für die Änderung

Gründe:

Die Aufnahme neuer Vermarktungsformate ist auf die derzeitige Nachfrage der Verbraucherinnen und Verbraucher zurückzuführen, die kleinere Formate bevorzugen, um die Lebensmittelverschwendung zu verringern. Das Schneiden der gekochten Choscocos in Scheiben oder Hälften ändert weder die wesentlichen Merkmale noch die Echtheit des „Chosco de Tineo“, sofern das Schneiden und Behandeln nach dem Kochen der Teile durch qualifiziertes Personal in den Räumlichkeiten des Erzeugers erfolgt, um Risse bei der Handhabung zu minimieren, die die Qualität beeinträchtigen können, und Risiken für die Lebensmittelsicherheit zu vermeiden, da es sich um ein verzehrfertiges Erzeugnis handelt.

### EINZIGES DOKUMENT

#### 1. Name(n)

„Chosco de Tineo“

#### 2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

#### 3. Beschreibung des agrarerzeugnisses oder lebensmittels

##### 3.1. Art des Erzeugnisses

Kategorie: 1.2 Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)

Code der Kombinierten Nomenklatur

• 16 – ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN UND ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN UND VON INSEKTEN

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

Fleischerzeugnis aus ausgewählten Schweinefleischteilen, aus Lende und Zunge, in Salz, Paprika und Knoblauch eingelegt, in Schweineblinddarm gefüllt, wodurch die charakteristische Form entsteht, geräuchert und roh getrocknet.

Das Erzeugnis besitzt eine runde und unregelmäßige Form, weist ein Gewicht zwischen 500 g und 2 000 g und eine feste Konsistenz auf, zeigt ein beim Schneiden charakteristisches Erscheinungsbild, bei dem die verschiedenen verwendeten Fleischteile deutlich sichtbar sind, und besitzt eine rötliche Farbe.

Es hat einen Mindestfeuchtigkeitsgehalt von 40 %, einen Fettanteil in der Trockenmasse von höchstens 41 % und einen Eiweißanteil von über 50 % in der Trockenmasse.

Aroma und Geschmack sind für Räucherwurst charakteristisch und können je nach Räucherdauer mehr oder weniger intensiv sein; die Struktur ist saftig.

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

Es werden keine einschlägigen Anforderungen an die Fütterung genannt.

Die verwendeten Zutaten sind Schweinefleisch: mindestens 80 % von der Lende und mindestens 15 % von der Zunge; als Gewürze werden Salz, Paprika und Knoblauch hinzugefügt.

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

Das Herstellungsverfahren findet von Auswahl und Zerkleinerung der Teile des Rohmaterials über Anrühren, Einfüllen und Räuchern bis zum Trocknen innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets statt.

Das Räuchern erfolgt zur Konservierung des Erzeugnisses, da dieses Gebiet eine erhöhte relative Feuchtigkeit aufweist und dieses Verfahren das Trocknen der Teile fördert. Das Räuchern erfolgt durch den Rauch getrockneten Brennholzes von einheimischen Arten (Eiche, Birke, Buche oder Kastanie).

Zur Kontrolle der Herstellungsprozesse der Choscos und der Qualität des durch die g. g. A. geschützten Erzeugnisses sind die für die Produktionseinrichtungen verantwortlichen Betreiber verpflichtet, die für die Nachprüfung jeder Anforderung erforderlichen Nachweisunterlagen auszufüllen und für das Kontrollorgan die Protokolle und sämtliche erforderlichen Unterlagen aufzubewahren, die Folgendes umfassen:

- Die Rohmaterialempfangsberichte, aus denen Angaben zum Lieferanten, zu Lieferschein- oder Rechnungsnummer, Menge, Art des Erzeugnisses und Eingangsdatum hervorgehen. Diese werden nach Losen ausgewiesen.
- Die Produktionsberichte, in denen alle Verfahrensschritte berücksichtigt werden und in denen unter Angabe der Losnummer bzw. Losnummern des Rohmaterials und – nach Herstellung des Erzeugnisses – des Herstellungsloses die Datumsangaben zu Produktion, Räuchern und Trocknen aufgeführt sind.
- Die Lieferberichte des fertigen Erzeugnisses, aus denen Losnummer, Auslieferungsdatum, Menge des Erzeugnisses, Lieferscheinnummer und Ziel hervorgehen.
- Im Losregister wird entsprechend den Angaben in den Produktions- und Lieferberichten der Bezug zwischen dem Rohmaterial und dem Enderzeugnis hergestellt, wodurch die Rückverfolgbarkeit gewährleistet wird.

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

Die Choscos können in ganzen Teilen roh oder gekocht vermarktet werden. Darüber hinaus können gekochte Choscos auch als Hälften oder in Scheiben vermarktet werden. Bei rohen Choscos sind hinsichtlich der Verpackung keine Einschränkungen vorgesehen. Bei gekochten – ganzen, halben oder geschnittenen – Choscos sind diese aus Gründen der Lebensmittelsicherheit und Qualitätswahrung zwangsläufig zu verpacken, da Schweinedarm, der die äußere Schicht des Choscos bildet, durch das Kochen an Konsistenz verliert und daher für äußere Faktoren, die bei der Handhabung des Erzeugnisses Beschädigungen verursachen können, anfälliger ist, sodass er vor dem Versand in den Erzeugungseinrichtungen verpackt werden muss.

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

Alle unter dem Schutz der g. g. A. „Chosco de Tineo“ vermarkteten Choscos müssen unabhängig von ihrer Aufmachung neben dem Handelsetikett mit einem nummerierten und besonderen Rückenetikett versehen sein, das obligatorisch den Vermerk „Indicación Geográfica Protegida ‚Chosco de Tineo‘“ und das für alle Hersteller einheitliche Emblem zeigt. Diese Kennzeichnung wird in jedem Fall vor Versand des Erzeugnisses und auf eine Weise angebracht, dass keine Zweitverwendung möglich ist. Nachfolgend sind die drei Farbwahlmöglichkeiten abgebildet.



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

Das Herstellungsgebiet befindet sich im westlichen Gebiet Asturiens (Spanien), im Norden der Iberischen Halbinsel zwischen den autonomen Regionen Kantabrien, Kastilien-León und Galicien und umfasst die Gemeinden Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés und Villayón.

Bei dem der g. g. A. entsprechenden abgegrenzten Gebiet handelt es sich um das Herstellungsgebiet.

#### 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheit des geografischen Gebiets

Allgemein spiegelt sich die Höhenstruktur dieses Gebiets in starken Gefällen innerhalb der kurzen Entfernung zwischen dem Küstenstreifen und der Wasserscheide wider; durch diese Gegebenheiten bilden sich zwei deutlich abgegrenzte Bereiche.

Ein innerer westlicher Bereich, der durch Kämme und Pässe mit südlicher Ausrichtung geprägt ist, und ein von Küstengebirgen mit Ost-West-Ausrichtung gebildeter zentraler nördlicher Bereich mit kleinem Küstenstreifen.

Diese Gestaltung mit einer stark ausgebildeten Höhenstruktur und großen physiografischen Kontrasten mit zahlreichen Tälern und Gebirgen, die im Kantabrischen Gebirge gipfeln, trägt zur Ausprägung eines Klimas bei, das sich durch starke Niederschläge im gesamten Jahresverlauf, gemäßigte Sonneneinstrahlung und starke Wolkenbildung auszeichnet.

Höhenstruktur sowie Klima bestimmen wiederum maßgeblich die Lebensweise, da sich die Bewohner dieses Gebiets den gegebenen Umweltbedingungen anpassen müssen.

Die langen Zeiträume der Isolation im Winter in den Dörfern und die Möglichkeit der Nutzung natürlicher Ressourcen im Sommer auf den Weiden an den Gebirgshängen trugen dazu bei, dass die Viehhaltung eine der Hauptversorgungsquellen darstellte, und zweifellos spielte die Schweinehaltung eine wesentliche Rolle; das Schwein war auf allen Gehöften zu finden, da es in einer tendenziell selbstversorgenden Produktionseinheit, die die Gehöfte aufgrund der bereits beschriebenen Umstände bildeten, organische Abfälle, landwirtschaftliche Nebenerzeugnisse (Kohlstrünke, Rüben, Bete, Apfelfallobst) und wild wachsende Ressourcen (Kastanien, Eicheln, zufällige Vegetation) fraß, die in diesem Gebiet allesamt weitverbreitet sind.

An der Schweinehaltung wurde festgehalten. Es handelte sich um Schweine keltischer Rasse, deren Eigenschaften die beste Ausnutzung der Ressourcen des Landes gestatteten. Diese wurden im Laufe der Zeit durch ausgewählte produktivere Tiere ergänzt, und auch wenn diese sie hinsichtlich ihrer Qualität bei der ökologischen Wiederverwertung nicht ersetzen können, passen sich Zuchtssysteme an. Heute ist es ihr Fleisch, das im Chosco de Tineo verwendet wird, auch wenn die Masttiere des Gebiets bei der Herstellung des Erzeugnisses weiterhin den besten Ruf genießen.

Die besondere Wurst, die aus einer Gegend stammt, die die Verfügbarkeit des Rohmaterials begünstigte, war auch das Ergebnis von Herstellungsverfahren, die im Einklang mit den Besonderheiten des Gebiets stehen.

Die erhöhte relative Feuchtigkeit in der Umgebung aufgrund der atmosphärischen Verhältnisse hat zusammen mit der Isolation der Bewohner in der Winterzeit die Entwicklung besonderer Konservierungsverfahren beeinflusst; als Verfahren zur Konservierung und zur Förderung des Trocknens der Teile wird in diesem Fall das Räuchern eingesetzt. Zunächst wurde Brennholz des Stechginsters verwendet, eines in dem Gebiet häufig vorkommenden Strauches, der es gestattete, die Verwendung anderer, ebenfalls einheimischer Strauchhölzer einzusparen, die immer mehr verwendet wurden, als ihre Bedeutung für andere Zwecke abnahm. Diese Hölzer werden heute weiter verwendet und tragen mit ihren leichten Nuancen zu einer Aroma- und Geschmacksbildung mit einer ähnlichen Ausprägung wie beim Stechginsterholz bei.

Das Räucherverfahren wird heute weiterhin auf traditionelle Weise fortgeführt. Es werden jedoch keine Brennholzhaufen mehr auf dem Boden entzündet, sondern man ist zu Alternativen wie Feuerbehältern oder anderen mobilen Elementen übergegangen, den sogenannten „Räucherküchen“. Über einen Mindestzeitraum von fünf Tagen kann der Rauch bis zu den Choscós aufsteigen, die an den für das Räuchern vorgesehenen Orten, den „Räuchereien“, an Stäben hängen, die wiederum am Dach oder an als „Carros“ bezeichneten Gerüsten aufgehängt sind.

Das Räuchern wurde durch das eigentliche Trocknen ergänzt. Im Zusammenhang mit diesem Trocknungsvorgang ist die Bedeutung der Hirten auf den Sommerbergweiden zu erwähnen, die „moradores de ciertos pueblos de la zona, que viven comúnmente de la cría de ganado vacuno y se desplazan con sus familias y ganados (incluyendo los cerdos) a la alta montaña, de abril a octubre“ (in bestimmten Orten des Gebiets ansässig sind, mit den Kälbern zusammenleben und mit ihren Familien und dem Vieh (einschließlich der Schweine) von April bis Oktober ins Hochgebirge ziehen). Auf diesen Reisen führten sie unter anderem auch die Choscos mit, die sie als typische Verpflegung auf den Weiden verwendeten, wo diese aufgrund der Trocknung in großer Höhe eine besondere Verarbeitung erfuhren. Wenn diese Wanderungen nicht stattfinden, erfolgt die Phase der Trocknung im Getreidespeicher, einem typischen, sehr gut belüfteten Bau, und heute wird dies über einen Mindestzeitraum von acht Tagen an Orten durchgeführt, die eine gute Belüftung bieten, bis der angemessene Feuchtigkeitsgrad erreicht ist.

#### Besonderheit des Erzeugnisses

Der „Chosco de Tineo“ ist ein Erzeugnis mit einer Zusammensetzung auf Schweinefleischbasis, das ausschließlich aus eingelegten, von Hand in Schweineblinddarm eingefüllten, geräucherten und getrockneten Lenden und Zungen besteht, was ihm Eigenschaften verleiht, die sich von denen anderer Wurstarten unterscheiden. Beim Schneiden zeigen sich deutlich die verwendeten Fleischstücke; Hackfleisch ist nicht zulässig.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Güte oder den Eigenschaften des Erzeugnisses (für g. U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder anderen Eigenschaften des Erzeugnisses (für g. A.)

Die Eigenschaften des „Chosco de Tineo“ beruhen auf den natürlichen Bedingungen des Gebiets, in dem die Schweineproduktion von großer Bedeutung war, und einer besonderen Verarbeitungsart, die sich einerseits aus einem regnerischen Klima und einer Höhenstruktur ergab, die während eines Teils des Jahres für die Isolierung der Orte sorgte, und andererseits daraus, dass es sich um eine aus Teilen von hoher Qualität hergestellte besondere Wurst handelt, weshalb sie größtenteils für wichtige Ereignisse aufbewahrt wurde.

Im Hinblick auf die bei der Schweineschlachtung erhaltenen Erzeugnisse ist die Herstellung des Choscos einer der im abgegrenzten Gebiet am stärksten verwurzelten Bräuche. Sie wurde von Generation zu Generation weitergegeben, und die traditionelle Verarbeitungsweise wurde beibehalten; sie genießt großes Ansehen, was die Anerkennung im Volk sowie verschiedene schriftliche Dokumente bezeugen.

Es liegen Erwähnungen in Aufzeichnungen der Klöster von Obona in Tineo, Corias in Cangas del Nancea und Belmonte sowie Vorschriften von Räten und Gemeinden vor, die die Bedeutung des Schweinehaltungssektors im Gebiet widerspiegeln. Dem „Catastro de Ensenada“ (Kataster von Ensenada) zufolge befand sich hier im 18. Jahrhundert der größte Bestand auf asturianischem Boden; O. Bellmunt und F. Canella nennen in „Asturias“ (Asturien), 1897, das Schwein als Quelle beachtlichen Reichtums; und die „Gran Enciclopedia Asturiana“ (Große Enzyklopädie Asturiens), Gijón 1980, und J. E. Lamuño erinnern an die Bedeutung der berühmten Ferkelwochenmärkte in Tineo.

Im Hinblick auf die schweinefleischverarbeitende Industrie in der Region ist zu erwähnen, dass die von Tineo heute den besten Ruf genießt, da die Würste und insbesondere der Chosco de Tineo den wesentlichen gastronomischen Bezugspunkt des Gebiets bilden. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts werden in „Asturias“ von O. Bellmunt und Canella bereits Wurstbetriebe in der Gemeinde Valdés erwähnt, und zu Anfang des 20. Jahrhunderts befand sich in Tineo die Wurstfabrik „La Asunción“.

Die Herkunft des Wortes „Chosco“ ist unsicher; José Antonio Fidalgo schlägt das lateinische Wort „luscus“ vor, das „einäugig“, fast blind, bedeutet. Es handelt sich um ein typisches Wort (bable oder westasturianisch) aus dem Südwesten Asturiens (Tineo, Allande, Cangas del Narcea ...). Im Mittelalter umfasste der Begriff Tineo den Bezirk von La Cabruñana in Salas bis Leitariegos im Gebirge, und sogar das heutige Cangas del Narcea wurde bis zum 19. Jahrhundert als Cangas de Tineo bezeichnet.

In „Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo“ (Erinnerungen an frühere und heutige Zeiten in Tineo) erwähnt der Chronist Claudio Zardain im Jahre 1920 den Chosco, der auf dem lokalen Fest San Roque als Imbiss verzehrt wurde.

1929 nennt Dionisio Pérez (mit dem Beinamen Post-Thebussem) in seinem „Guía del buen comer español“ (Leitfaden für gutes spanisches Essen) unter den Würsten den Chosco und bestätigt, dass es sich um ein in Tineo am Tag von San Roque typischerweise verzehrtes Gericht handelt.

Lucas Pallarés schreibt in seinem „Guía de Productos de la Tierra“ (Leitfaden für heimische Erzeugnisse, Madrid 1998), dass der Chosco ein edles Erzeugnis ist, das von Hirten stammt.

Auch das vom Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung im Rahmen des Projekts „Euroterroirs“ veröffentlichte und von der Europäischen Union finanzierte „Inventario Español de Productos Tradicionales“ (Spanisches Verzeichnis traditioneller Erzeugnisse) verbindet das Erzeugnis mit dem Bezirk Tineo, durch den es die Bezeichnung „Chosco de Tineo“ erhält.

In regelmäßigen Abständen wird es Untersuchungen unterzogen, um zu bestätigen, dass die physischen und organoleptischen Eigenschaften, denen es seinen Ruf verdankt, weiterhin Bestand haben. Die zur Charakterisierung des Erzeugnisses verwendeten Vorgaben sowie die erhaltenen Ergebnisse sind in Punkt 3.2. dieses Dokuments aufgeführt und müssen im Laufe der Zeit unverändert bleiben.

In der regionalen Presse finden sich jährlich Berichte zu gastronomischen Festen und Veranstaltungen, bei denen der „Chosco de Tineo“ im Mittelpunkt steht.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

<https://run.gob.es/wzoChoscoU24>

---



C/2025/969

7.2.2025

**Mitteilung der Kommission über die Ausnahmen gemäß Artikel 2 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2023/1805 des Europäischen Parlaments und des Rates über die Nutzung erneuerbarer und kohlenstoffarmer Kraftstoffe im Seeverkehr, die Finnland anzuwenden gedenkt**

(C/2025/969)

Die Veröffentlichung der Ausnahmen gemäß Artikel 2 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2023/1805 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 13. September 2023 über die Nutzung erneuerbarer und kohlenstoffarmer Kraftstoffe im Seeverkehr <sup>(1)</sup> (Verordnung „FuelEU Maritime“) beruht auf den Informationen, die die Mitgliedstaaten der Kommission gemäß dem in dem genannten Artikel festgelegten Verfahren mitteilen.

Finnland hat der Kommission seinen Beschluss mitgeteilt, die Ausnahmen gemäß Artikel 2 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2023/1805 auf die nachstehend aufgeführten Häfen anzuwenden:

| Name der Häfen                            |
|-------------------------------------------|
| Berghamn (Eckerö)<br>Långnäs<br>Mariehamn |

<sup>(1)</sup> ABl. L 234 vom 22.9.2023, S. 48, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2023/1805/oj>.