

Amtsblatt der Europäischen Union

C 254



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

63. Jahrgang
3. August 2020

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 254/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9888 — SEGRO/PSPiB/SELP/Target Portfolio) ⁽¹⁾	1
2020/C 254/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9897 — Actineo/SHAM/Antevis JV) ⁽¹⁾	2

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 254/03	Euro-Wechselkurs — 31. Juli 2020	3
---------------	--	---

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2020/C 254/04	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9881 — Charlesbank/TA/Vista/Aptean/Yaletown) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	4
---------------	--	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2020/C 254/05	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikationen eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission	6
2020/C 254/06	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	17
2020/C 254/07	Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 17 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89	21

Berichtigungen

2020/C 254/08	Berichtigung der Bekanntmachung eines Antrags auf Feststellung der Anwendbarkeit des Artikels 34 der Richtlinie 2014/25/EU — Verlängerung der Frist für die Annahme von Durchführungsrechtsakten (Abl. C 193 vom 9.6.2020)	26
2020/C 254/09	Berichtigung des „Accord de coopération et d'assistance administrative mutuelle en matière douanière entre l'Union européenne et la Nouvelle-Zélande *** Résolution législative du Parlement européen du 13 mars 2018 sur le projet de décision du Conseil relative à la conclusion, au nom de l'Union européenne, de l'accord de coopération et d'assistance administrative mutuelle en matière douanière entre l'Union européenne et la Nouvelle-Zélande (07712/2016 — C8-0237/2017 — 2016/0006(NLE))“ (Abl. C 162 vom 10.5.2019)	27
2020/C 254/10	Berichtigung der Mitteilung der Kommission — Änderung des Befristeten Rahmens für staatliche Beihilfen zur Stützung der Wirtschaft angesichts des derzeitigen Ausbruchs von COVID-19 (Abl. C 164 vom 13.5.2020)	28

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.9888 — SEGRO/PSPiB/SELP/Target Portfolio)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 254/01)

Am 28. Juli 2020 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 (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). 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 32020M9888 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.9897 — Actineo/SHAM/Antevis JV)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2020/C 254/02)

Am 28. Juli 2020 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 (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). 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 32020M9897 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

31. Juli 2020

(2020/C 254/03)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1848	CAD	Kanadischer Dollar	1,5898
JPY	Japanischer Yen	124,31	HKD	Hongkong-Dollar	9,1825
DKK	Dänische Krone	7,4442	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7771
GBP	Pfund Sterling	0,90053	SGD	Singapur-Dollar	1,6245
SEK	Schwedische Krone	10,2835	KRW	Südkoreanischer Won	1 409,56
CHF	Schweizer Franken	1,0769	ZAR	Südafrikanischer Rand	20,0960
ISK	Isländische Krone	160,00	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,2637
NOK	Norwegische Krone	10,7323	HRK	Kroatische Kuna	7,4815
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	17 364,00
CZK	Tschechische Krone	26,175	MYR	Malaysischer Ringgit	5,0230
HUF	Ungarischer Forint	344,95	PHP	Philippinischer Peso	58,124
PLN	Polnischer Zloty	4,4034	RUB	Russischer Rubel	87,6900
RON	Rumänischer Leu	4,8315	THB	Thailändischer Baht	36,948
TRY	Türkische Lira	8,2595	BRL	Brasilianischer Real	6,1219
AUD	Australischer Dollar	1,6488	MXN	Mexikanischer Peso	26,2780
			INR	Indische Rupie	88,6355

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

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.9881 — Charlesbank/TA/Vista/Aptean/Yaletown)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 254/04)

1. Am 27. Juli 2020 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates bei der Kommission eingegangen ⁽¹⁾.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Charlesbank Capital Partners, LLC („Charlesbank“) (Vereinigte Staaten);
- TA Associates Management, L.P. („TA“) (Vereinigte Staaten);
- Vista Equity Partners Management, LLC („Vista“, Vereinigte Staaten);
- Aptean Acquiror Inc. („Aptean“) (Vereinigte Staaten) und Yaletown Acquiror Ltd („Yaletown“) (Vereinigtes Königreich) (zusammen „Zielunternehmen“).

Charlesbank, TA und Vista übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über das Zielunternehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Charlesbank: Private-Equity-Gesellschaft, die sich auf vom Management gesteuerte Buyouts und Wachstumskapitalfinanzierungen konzentriert und opportunistische Kredit- und Technologieinvestitionen tätigt. In der Regel investiert die Gesellschaft in Unternehmen in den Bereichen Technologie, Bildung, Finanzdienstleistungen, Industrie, Verbraucher, Energie und Gesundheitswesen.
- TA: Private-Equity-Unternehmen mit Schwerpunkt auf bestimmten Sektoren in fünf Branchen: Technologie, Gesundheitswesen, Finanzdienstleistungen, Verbraucher- und Unternehmensdienstleistungen.
- Vista: Wertpapierfirma, deren Schwerpunkt auf der Stärkung und dem Ausbau von Unternehmenssoftware, Daten- und technologiegestützten Unternehmen liegt.
- Zielunternehmen: Bereitstellung von Software, die es den Kunden ermöglicht, ihre internen Arbeitsabläufe zu verbessern, einschließlich der Ressourcenplanung für Unternehmen, des Lieferkettenmanagements und der Compliance-Lösungen.

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

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

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

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

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

M.9881 — Charlesbank/TA/Vista/Aptean/Yaletown

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

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

^(?) ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2020/C 254/05)

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

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

„CARIÑENA“

PDO-ES-A0043-AM02

Datum der Mitteilung: 8. April 2020**BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG**

Die in diesem Dokument beschriebenen Änderungen gemäß Artikel 14 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission werden aufgrund ihrer Ursachen und Gründe nicht als Unionsänderungen betrachtet, da sie keine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung beinhalten; keine Änderung, Streichung oder Hinzufügung einer Kategorie von Weinbauerzeugnissen beinhalten; den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet nicht aufheben und nicht zu zusätzlichen Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses führen. Die nachfolgend beschriebenen und begründeten Änderungen gelten daher als Standardänderungen.

1. NEUER WORTLAUT DER BESCHREIBUNG DER WEINE MIT DER G. U.

Die vorliegende Änderung betrifft Abschnitt 2 „Beschreibung der Weine“ in der Spezifikation und Abschnitt 2 „Kategorien von Weinbauerzeugnissen“ im Einzigem Dokument.

In der derzeit gültigen Fassung des Abschnitts 2 der Spezifikation werden die unter die geschützte Ursprungsbezeichnung fallenden Weine nach Kategorien von Weinbauerzeugnissen (Likörweine, Perlweine, Qualitätsschaumweine) oder fakultativen Angaben (natürliche Süßweine, Spätlesen, halbtrockene Weine, liebliche oder süße Weine) aufgezählt.

Es wurde als zweckmäßig erachtet, den Abschnitt neu zu formulieren und ausschließlich die Weinarten aufzuzählen, die im Einklang mit den in Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 genannten Kategorien von Weinbauerzeugnissen hergestellt werden und unter die g. U. fallen.

1. Wein;
3. Likörwein;
5. Qualitätsschaumwein;
8. Perlwein;
16. Wein aus überreifen Trauben.

Daher wird Folgendes gestrichen: die Unterkategorien „halbtrockene, liebliche und süße Weine“ da diese in der Kategorie 1 „Wein“ enthalten sind, und die Unterkategorien „natürliche Süßweine“ und „Spätlesen“, die den fakultativen Angaben gemäß der spanischen Gesetzgebung entsprechen und beide für aus überreifen Trauben gewonnene Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe anzuwenden sind und somit in die Kategorie 16 „Wein aus überreifen Trauben“ fallen.

(¹) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Bezüglich der Kategorie 16 „Wein aus überreifen Trauben“ wird der Auslassungsfehler in dieser Kategorie im ursprünglichen Wortlaut von Abschnitt 2 des Einzigsten Dokuments korrigiert. Mit anderen Worten, mit dieser Änderung wird keine Kategorie von Weinbauerzeugnissen geändert, gestrichen oder hinzugefügt, vielmehr wird Abschnitt 2 der Spezifikation neu formuliert, und in Abschnitt 2 des Einzigsten Dokuments wird ein Fehler berichtigt.

2. ÄNDERUNG DER ANALYSEMERKMALE DER LIKÖRWEINE UND AUFNAHME VON WERTEN IN ANDERE KATEGORIEN

Die vorliegende Änderung betrifft Abschnitt 2 Buchstabe a „Analysemerkmale des Erzeugnisses“ der Spezifikation und Abschnitt 3 „Beschreibung des Weins/der Weine“ im Einzigsten Dokument.

Im Einklang mit der obigen Änderung werden die Kategorien der Weinbauerzeugnisse für jede einzelne unter die g. U. fallende Weinart spezifiziert.

Die Analysemerkmale der halbtrockenen, lieblichen und süßen Weine entsprechen denjenigen, die bei den Weiß-, Rosé- und Rotweinen angegeben sind. Sie werden daher gestrichen, da sie doppelt angegeben sind. Bei den Roséweinen der Kategorien „Perlwein“ und „Wein aus überreifen Trauben“ werden die Werte für den Schwefeldioxidhöchstgehalt (mg/l) eingefügt.

Bei den Likörweinen werden die Werte für die Mindestgesamtsäure (in Weinsäure) geändert.

Die Herstellung der Likörweine mit der g. U. „Cariñena“ wurde in den letzten Jahren progressiv entsprechend dem Trend auf dem Verbrauchermarkt geändert. Angesichts der Tatsache, dass Likörwein von Natur aus kein säurehaltiges Getränk ist und dass er Gesamtsäurewerte zwischen 3,5 und 4,5 g/l aufweisen kann, ohne dass dies bei der organoleptischen Analyse einen unangenehmen Eindruck hinterlässt, wird es für notwendig erachtet, die Werte für die Mindestgesamtsäure (in Weinsäure) zu senken, sodass Weine mit perfekter Harmonie und Ausgewogenheit auf den Markt gebracht werden können.

Bei den Roséweinen der Kategorien „Perlwein“ und „Wein aus überreifen Trauben“ werden die Werte für den Schwefeldioxidhöchstgehalt hinzugefügt, die infolge eines Schreibfehlers weggelassen worden waren. Diese Werte stimmen mit denen überein, die für Weißweine derselben Kategorien festgelegt sind, da das Herstellungsverfahren ähnlich ist.

Der Höchstwert für den Gesamtalkoholgehalt von Weinen mit der Angabe „Natürlich süß“ wird gestrichen.

Nach den Rechtsvorschriften kann die Angabe „Natürlich süß“ für Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung verwendet werden, die ohne künstliche Erhöhung ihres Alkoholgehalts hergestellt werden, deren Alkohol vollständig aus der Gärung stammt und deren natürlicher Alkoholgehalt über 15 % vol und der vorhandene Alkoholgehalt mindestens 13 % vol beträgt. Demzufolge erübrigt es sich, für den Gesamtalkoholgehalt einen Höchstwert anzugeben.

In dem Absatz, in dem der maximale Zuckergehalt beschrieben wird, wird der Begriff „reduzierender Zucker“ durch „Restzucker“ ersetzt. Desgleichen wird der Wortlaut so angepasst, dass in der Spezifikation nur die Besonderheiten der g. U. „Cariñena“ verbleiben.

3. ÄNDERUNG DER ORGANOLEPTISCHEN MERKMALE

Die Änderung betrifft Abschnitt 2 Buchstabe b „Organoleptische Merkmale“ der Spezifikation und Abschnitt 3 „Beschreibung der Weine“ im Einzigsten Dokument. Der Abschnitt mit der Differenzierung nach Kategorien von Weinbauerzeugnissen und Weinarten mit der g. U. wird neu formuliert, um die organoleptische Beschreibung jeder Weinart in den verschiedenen Bewertungsphasen (Aussehen, Geruch, Geschmack) klarer und konkreter zu fassen; gleichzeitig sollen damit die Deskriptoren objektiviert werden, um dem Kontrollorgan die Anwendung der Norm „UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 Konformitätsbewertung. Anforderungen an Stellen, die Produkte, Prozesse und Dienstleistungen zertifizieren“ bezüglich der Prüfung der Einhaltung dieses Abschnitts der Spezifikation zu erleichtern.

4. ÄNDERUNG DER SPEZIFISCHEN ÖNOLOGISCHEN VERFAHREN

Die Änderung betrifft Abschnitt 3 „Spezifische Anbauverfahren“ der Spezifikation und Abschnitt 4 „Weinbereitungsverfahren“ im Einzigsten Dokument.

4.1. Streichung von Anforderungen an die Anbauverfahren.

Die Höchstzahl der Rebstöcke pro Hektar und der Augen pro Hektar wird gestrichen. Die Festlegung der Höchstzahl von Rebstöcken und Augen pro Hektar wird für unnötig gehalten, da es sich um Werte im Zusammenhang mit der maximalen Traubenproduktion pro Hektar handelt. Der in Abschnitt 5 der Spezifikation festgelegte maximale Ertrag gibt indirekt die Höchstzahl der Rebstöcke und Augen pro Hektar vor, weshalb die Streichung dieser Vorgabe, deren Kontrolle als Doppelarbeit betrachtet wird, die Erzeugungsmenge der Rebfläche nicht beeinflusst.

Die Schnittformen im einfachen oder doppelten Kordon oder im „Vara-y-Pulgar“-Verfahren (Jerez-Verfahren) werden gestrichen. Die Entwicklung der Anbauverfahren im Zusammenhang mit dem Schnitt zur Spalierziehung führt in der Regel zu einer höheren Erntemenge; dabei wird das Kriterium der optimalen Erzeugungsmenge bei einem angemessenen agronomischen Zustand der Pflanze beibehalten, sodass es sich erübrigt, die Schnittart im Spalier zu differenzieren oder konkret anzugeben.

4.2. Änderung der spezifischen önologischen Verfahren

Die vorliegende Änderung betrifft Abschnitt 3 Buchstabe b „Spezifische önologische Verfahren“ der Spezifikation und Abschnitt 4 Buchstabe a „Weinbereitungsverfahren. Wesentliche önologische Verfahren“ im Einzigsten Dokument.

Der Wert, mit dem der Reifegrad der Traube quantifiziert wird (Gramm Zucker pro Liter Most), wird durch den wahrscheinlichen Alkoholgehalt ersetzt. Diese Änderung basiert auf der Entwicklung der önologischen Verfahren. Heutzutage messen die Weinkellereien, sobald sie die Trauben erhalten, mit Refraktometern den wahrscheinlichen Alkoholgehalt und erzielen damit eine größere Genauigkeit des Reifegrads der Traube; damit findet die Messung des Zuckers im Most praktisch keine Anwendung mehr.

Es wird klargestellt, dass die Extraktion des Mosts die Summe der Saignée- und Pressvorgänge ist.

4.3. Bessere Beschreibung der Herstellung der verschiedenen Weinarten.

Die vorliegende Änderung betrifft Abschnitt 3 „Spezifische önologische Verfahren“ der Spezifikation.

Die Weinarten werden nach den in Abschnitt 1 des vorliegenden Dokuments genannten Kategorien von Weinbauerzeugnissen geordnet.

Bei den Weiß- und Rotweinen mit Kohlensäuremischung werden die Herstellungsphasen detaillierter beschrieben. Die Weine mit der Angabe „Barrica“ (Fass) werden gemäß der spanischen Gesetzgebung aufgenommen. Einige Anforderungen an den Ausbau der Weine mit den Angaben „Roble“ (Eiche) und „Barrica“ (Fass) werden geändert, indem die Dauer des Ausbaus im Fass reduziert und explizit angegeben wird, dass diese grundsätzlich aus Eichenholz bestehen müssen, einem Material, das seit Jahrzehnten von allen Kellereien der Ursprungsbezeichnung verwendet wird.

Die spezifischen Merkmale, die der Holz Ausbau den Weinen mit der Angabe „Roble“ oder „Barrica“ verleiht, können in kürzerer Zeit in den Holzfässern erzielt werden, weshalb diese Ausbaudauer angepasst wird. Zudem wird der Höchstwert für das Fassungsvermögen dieser Fässer gestrichen, da dieser nicht restriktiver ist als in der geltenden spanischen Gesetzgebung.

Der Likörwein kann aus jeder der zugelassenen Rebsorten hergestellt werden, wenn die für die Ursprungsbezeichnung festgelegten analytischen und organoleptischen Merkmale für diese Weinkategorie eingehalten werden. Demzufolge wird die Beschränkung der Herstellung aus nur drei Rebsorten gestrichen.

Die Verwendung der Angabe „Süßwein“ für diese Art Weine wird gestrichen, um damit eine mögliche Irreführung des Endverbrauchers zu vermeiden.

Es werden ausschließlich die spezifischen Anforderungen für die Herstellung von Qualitätsschaumweinen mit der g. U. beschrieben und all diejenigen gestrichen, die im geltenden Recht festgelegt sind. Darüber hinaus wird das Kriterium der Selbstbewertung vereinheitlicht. Zu bewerten ist das Enderzeugnis — nach dem Degorgieren und vor dem Inverkehrbringen —, sodass die Weinbewertung auf den Zwischenstufen entfällt.

4.4. Streichung der Einschränkungen.

Das Verbot von Verfahren zum Vorwärmen der Trauben oder zur Erhitzung der Moste bzw. Weine mit dem Trester wird gestrichen. Mit diesen Verfahren kann unter Berücksichtigung der technologischen Verbesserungen die Farbstoffextraktion forciert werden, ohne dass dadurch die Qualität des Enderzeugnisses gemindert wird.

Außerdem wird das Datum für den Beginn des Weinausbaus gestrichen. Durch das Register und die Nachverfolgbarkeit, die beim Zertifizierungsverfahren obligatorisch sind, lässt sich die Ausbaudauer eindeutig feststellen, ohne sie von einem Referenzdatum abhängig machen zu müssen.

5. ÄNDERUNG DES WORTLAUTS IM ABSCHNITT ÜBER DIE ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Die Änderung betrifft Abschnitt 4 „Abgrenzung des geografischen Gebiets“ der Spezifikation und Abschnitt 5 „Abgegrenztes Gebiet“ im Einzigsten Dokument. Der Abschnitt wird durch die Angabe der Provinz und der Autonomen Gemeinschaft ergänzt, in der sich das geografische Gebiet befindet.

6. AUFNAHME VON ZWEI WEISSEN REBSORTEN

Die Änderung betrifft Abschnitt 6 „Keltertraubensorte/-sorten“ der Spezifikation und Abschnitt 6 „Wichtigste Keltertrauben“ im Einzigsten Dokument.

Die Einteilung in Haupt- und Nebensorten, die im Einzigsten Dokument festgelegt war, wird in den Abschnitt 6 der Spezifikation übernommen.

Zwei weiße Rebsorten, Sauvignon Blanc und Verdejo, werden aufgenommen, die beide sowohl unter produktiven als auch unter önologischen Gesichtspunkten für die spezifischen Bedingungen der Ursprungsbezeichnung geeignet sind; sie haben einen markanten, aromatischen Charakter und wahren das typische sensorische Profil der Weißweine der g. U. „Cariñena“, wie sich aus den Schlussfolgerungen des Berichts des Referats Technologie und Verbesserung der Rebe („Unidad de Tecnología y Mejora de la Vid“) und des Referats für Önologie („Unidad de Enología“) der aragonischen Regionalregierung vom März 2012 ergibt. Diese beiden Rebsorten werden als Nebensorten eingestuft. Die Rebsorte Garnacha Blanca wird jetzt als Hauptsorte eingestuft, eine Änderung, die durch die technologischen Fortschritte bei der Weinbereitung sowie durch die progressive Entwicklung und steigende Nachfrage der Verbrauchermärkte begründet ist.

7. AUSFÜHRLICHERE BESCHREIBUNG DES URSÄCHLICHEN ZUSAMMENHANGS ZWISCHEN DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET UND DEN PRODUKTMERKMALEN

Die vorliegende Änderung betrifft Abschnitt 7 Buchstabe c „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den Produktmerkmalen“ der Spezifikation und Abschnitt 7) „Beschreibung der Zusammenhänge“ des Einzigen Dokuments. Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wird besser und ausführlicher beschrieben. Zu jeder einzelnen in Abschnitt 2 der Spezifikation genannten Kategorie von Weinbauerzeugnissen wird der ursächliche Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den Produktmerkmalen beschrieben, um die Besonderheiten zu spezifizieren, die das Gebiet jeder einzelnen Weinart mit der g. U. „Cariñena“ verleiht.

8. ÄNDERUNG DER FÜR DIE G. U. GELTENDEN ANFORDERUNGEN

Die vorliegende Änderung betrifft Abschnitt 8 „Geltende Anforderungen“ der Spezifikation.

8.1. Änderung der zusätzlichen Anforderungen an die Anbauverfahren.

Auf die Festlegung von Vorschriften des Regulierungsausschusses für das Weinwirtschaftsjahr in Bezug auf die Lese, die Festlegung des Lesebeginns sowie das Sortieren und die Beförderung der gelesenen Trauben wird verzichtet.

Angesichts der aktuellen Anbautechniken, der ständigen Schulung der Weinbautechniker und Önologen, sowie der jährlichen Witterungsunterschiede wird es für unnötig erachtet, das Datum für den Beginn der Weinlese und spezifische Anforderungen für den Traubentransport festzulegen. Jede in das Register der g. U. eingetragene Weinkellerei plant entsprechend ihren technischen und önologischen Kriterien für die verschiedenen Weine eine gestaffelte Lese je nach dem Reifegrad der Trauben und achtet bei der Beförderung der Trauben darauf, dass die Qualität der Früchte nicht beeinträchtigt wird.

Aufgenommen wird die jährliche Genehmigung der agrarökologischen Anbauverfahren durch den Regulierungsausschuss, die die Verringerung oder Ersetzung der Pflanzenschutzbehandlungen auf Rebflächen fördern. Unter Berücksichtigung der Umweltschutzkriterien und angesichts der vom Weinbausektor aufgezeigten Vorteile und Verbesserungen bei der Qualität und Gesundheit der Trauben wurde es für angebracht erachtet, für die g. U. „Cariñena“ die Anwendung von biologischen Schädlingsbekämpfungsverfahren zu fördern, um den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln wenn möglich zu reduzieren oder zu vermeiden und nicht chemischen Methoden entsprechend den aktuellen Leitlinien der Gemeinsamen Agrarpolitik den Vorzug zu geben.

8.2. Streichen der spezifischen Anforderungen an die Räumlichkeiten für Ausbau und Alterung

Die derzeit in der Spezifikation festgelegten Anforderungen an die Räumlichkeiten für die Alterung der Weine mit der g. U. werden gestrichen, da es sich um allgemeine Bedingungen hinsichtlich der Temperatur, Feuchtigkeit und Belüftung ohne Angabe von konkreten, spezifischen Werten handelt, weshalb die Streichung gerechtfertigt ist.

8.3. Formale Änderung des Begriffs „geeignet“.

Der Wortlaut „als geeignet eingestufte Weine“ im Abschnitt über zusätzliche Anforderungen in Bezug auf das Abfüllen wird durch „als in die g. U. eingestufte Weine“ ersetzt. Dabei handelt es sich um die Aktualisierung der Terminologie gemäß der Norm „UNE-EN ISO/IEC 17065:2012. Konformitätsbewertung. Anforderungen an Stellen, die Produkte, Prozesse und Dienstleistungen zertifizieren“.

8.4. Änderung der Anforderungen an die Kennzeichnung.

Gemäß der Gesetzgebung und Rechtsprechung auf dem Gebiet des gewerblichen Eigentums- und Markenrechts und unter Berücksichtigung des Grundsatzes der Einheit des Marktes wird als zusätzliche Bedingung für die Weinkellereien, die im Register der Ursprungsbezeichnung eingetragen sind, lediglich die Verpflichtung festgelegt, die Handelsetiketten vorzulegen, mit denen sie die von ihnen vertriebenen Weine kennzeichnen, damit der Regulierungsausschuss diese in das Etikettenverzeichnis aufnehmen kann. Die Genehmigung der Etiketten durch den genannten Ausschuss entfällt.

Außerdem werden zwecks eines besseren Verständnisses und zur Klarheit für jede einzelne Kategorie von Weinbauerzeugnissen die fakultativen Angaben (traditionelle Begriffe und Angaben bezüglich der Herstellungsmethode) spezifiziert, die auf den Etiketten der mit der g. U. „Cariñena“ vertriebenen Weine erwähnt werden können.

Für den traditionellen Begriff „Superior“ muss der Wein zu mindestens 85 % aus einer der Hauptrebsorten der g. U. gewonnen werden. Es werden zwei neue fakultative Angaben für die Etikettierung der Weine der g. U. entsprechend ihrer Herstellungsmethode aufgenommen: „Nuevo“ (neu) und „Joven“ (jung). Angesichts der Trendentwicklung und der derzeitigen Gewohnheiten auf den Verbrauchermärkten wurde es für interessant gehalten, die Weine zu unterscheiden, die in den ersten drei Monaten (Angabe „Nuevo“) bzw. während des ersten Jahres nach der Lese (Angabe „Joven“) abgefüllt werden; in beiden Fällen wird das Jahr der Lese auf dem Etikett angegeben.

Desgleichen wird es als zweckmäßig erachtet, diejenigen Weine besonders hervorzuheben, die aus Rebflächen mit besonderen Merkmalen stammen. In diesem Sinne werden in die Spezifikation der g. U. „Cariñena“ für Weine aus Trauben von über 20 Jahre alten Rebflächen die fakultative Angabe „Viñas viejas“ (alte Weinstöcke) und für Weine aus Trauben von vor der Lese ausgewählten Parzellen mit einem Ertrag von weniger als 7 000 Kilo pro Hektar die Angaben „Vendimia seleccionada“ oder „Selección“ (Auslese) aufgenommen.

Wegen der Gelände- und Witterungsbedingungen im geografischen Gebiet der g. U. haben Rebflächen mit einem Alter von über 20 Jahren aus agronomischer Sicht ihren Maximalertrag erreicht. Dementsprechend kann für die Weine, die aus Trauben dieser Rebflächen gewonnen werden, auf ihrer Etikettierung die Angabe „Viñas viejas“ verwendet werden.

Für Weine aus Trauben von Weinbauparzellen, die vor der Lese kontrolliert und ausgewählt wurden und deren Ertrag weniger als 7 000 Kilo pro Hektar beträgt, können die Angaben „Vendimia seleccionada“ oder „Selección“ verwendet werden.

9. WEITERE ÄNDERUNGEN

Die vorliegende Änderung betrifft Abschnitt 9 „Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation. Kontrollstelle“ der Spezifikation und Abschnitt 2 „Kontaktdaten. Daten des Antragstellers und Daten der Kontrollstelle“ in Bezug auf weitere Angaben aus der technischen Unterlage.

Die E-Mail-Adresse und die Website des Regelungsausschusses der geschützten Ursprungsbezeichnung „Cariñena“ werden geändert.

10. AKTUALISIERUNG DER VERWEISE AUF RECHTSVORSCHRIFTEN

Die in der Spezifikation enthaltenen Verweise auf EU-Verordnungen, auf die internationale Norm UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 und auf die Vorschriften, die in der Autonomen Gemeinschaft Aragonien für die g. U. „Cariñena“ anwendbar sind, werden auf den neuesten Stand gebracht.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

Cariñena

2. Art der Geografischen Angabe

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein
3. Likörwein
5. Qualitätsschaumwein
8. Perlwein
16. Wein aus überreifen Trauben

4. Beschreibung des Weins/der Weine

Weißweine und Roséweine

Aussehen: rein.

— Weißwein: strohfarben-grünlich, hellgelb, strohgelb oder gelb.

— Roséwein: zwiebelhautfarben, lachsrosa, rosa, erdbeerrosa oder violettrosa.

Geruch: fruchtig, Holzaroma, wenn der Wein mit Holz in Kontakt war, fehlerfrei.

Geschmack: mittlere Säure, geringe Süße, fehlerfrei.

* Maximaler Schwefeldioxidgehalt 240 mg/l bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l

Sind keine Grenzwerte angegeben, so sind die in geltendem EU-Recht festgelegten Werte anwendbar.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	9
Mindestgesamtsäure:	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	180

Rotweine

Aussehen: rein, violettrot, dunkelviolett, granatrot oder kirschrot.

Geruch: fruchtig, rote Früchte, Holzaroma, wenn der Wein mit Holz in Kontakt war, fehlerfrei.

Geschmack: mittlere Säure, geringe Süße, adstringierender Eindruck, fehlerfrei.

* Maximaler Schwefeldioxidgehalt 180 mg/l bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l.

Sind keine Grenzwerte angegeben, so sind die in geltendem EU-Recht festgelegten Werte anwendbar.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	9
Mindestgesamtsäure:	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	140

Likörwein

Aussehen: rein.

— Weißwein: gelblich, bernsteingelb oder goldgelb.

— Rotwein: violettrot, dunkelviolett, granatrot oder kirschrot.

Geruch: reife Früchte, Holzaroma, wenn der Wein mit Holz in Kontakt war, fehlerfrei.

Geschmack: Empfindung von Alkohol (Wärme) und Süße, fehlerfrei.

* Maximaler Schwefeldioxidgehalt 200 mg/l bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l.

Sind keine Grenzwerte angegeben, so sind die in geltendem EU-Recht festgelegten Werte anwendbar.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	15
Mindestgesamtsäure:	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	15
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	150

Qualitätsschaumwein

Aussehen: rein, Kohlensäurebläschen.

- Weißwein: strohfarben-grünlich, hellgelb, strohgelb oder gelb.
- Roséwein: zwiebelhautfarben, lachsrosa, rosa, erdbeerrosa oder violettrosa.
- Rotwein: violettrot, dunkelviolet, granatrot oder kirschrot.

Geruch: fruchtig, fehlerfrei.

Geschmack: Gefühl von Kohlensäure im Mund (erfrischendes Prickeln), leicht säuerlicher Geschmack (Frische), fehlerfrei.

Sind keine Grenzwerte angegeben, so sind die in geltendem EU-Recht festgelegten Werte anwendbar.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	10
Mindestgesamtsäure:	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	10,83
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	160

Perlwein

Aussehen: rein, Kohlensäurebläschen.

- Weißwein: strohfarben-grünlich, hellgelb, strohgelb oder gelb.
- Roséwein: zwiebelhautfarben, lachsrosa, rosa, erdbeerrosa oder violettrosa.
- Rotwein: violettrot, dunkelviolet, granatrot oder kirschrot.

Geruch: fruchtig, fehlerfrei.

Geschmack: Gefühl von Kohlensäure im Mund (erfrischendes Prickeln), leicht säuerlicher Geschmack (Frische), fehlerfrei.

* Weißwein und Roséwein: Maximaler Schwefeldioxidgehalt 180 mg/l; 240 mg/l bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l

* Rotwein: Maximaler Schwefeldioxidgehalt 140 mg/l; 180 mg/l bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l.

Sind keine Grenzwerte angegeben, so sind die in geltendem EU-Recht festgelegten Werte anwendbar.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	7
Mindestgesamtsäure:	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Weine aus überreifen Trauben (Spätlese)

Aussehen: rein

- Weißwein: strohfarben-grünlich, hellgelb, strohgelb oder gelb.
- Roséwein: zwiebelhautfarben, lachsrosa, rosa, erdbeerrosa oder violettrosa.
- Rotwein: violettrot, dunkelviolet, granatrot oder kirschrot.

Geruch: reife Früchte, Holzaroma, wenn der Wein mit Holz in Kontakt war, fehlerfrei.

Geschmack: Empfindung von Alkohol (Wärme), Süße je nach Zuckergehalt, fehlerfrei.

* Weißwein und Roséwein: Maximaler Schwefeldioxidgehalt 180 mg/l; 240 mg/l bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l

* Rotwein: Maximaler Schwefeldioxidgehalt 140 mg/l; 180 mg/l bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l.

Sind keine Grenzwerte angegeben, so sind die in geltendem EU-Recht festgelegten Werte anwendbar.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	13
Mindestgesamtsäure:	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	15
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Wein aus überreifen Trauben (natürlich süß)

Aussehen: rein

— Weißwein: strohfarben-grünlich, hellgelb, strohgelb oder gelb.

— Roséwein: zwiebelhautfarben, lachsrosa, rosa, erdbeerrosa oder violettrosa.

— Rotwein: violettrot, dunkelviolet, granatrot oder kirschrot.

Geruch: reife Früchte, Holzaroma, wenn der Wein mit Holz in Kontakt war, fehlerfrei.

Geschmack: mittlere bis starke Süße. fehlerfrei.

* Weißwein und Roséwein: Maximaler Schwefeldioxidgehalt 180 mg/l; 240 mg/l bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l

* Rotwein: Maximaler Schwefeldioxidgehalt 140 mg/l; 180 mg/l bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l.

Sind keine Grenzwerte angegeben, so sind die in geltendem EU-Recht festgelegten Werte anwendbar.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	13
Mindestgesamtsäure:	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	15
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

5. Weinbereitungsverfahren

a. Spezifische önologische Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

Bei der Lese werden ausschließlich die gesunden Trauben mit dem notwendigen Reifegrad und einem wahrscheinlichen Alkoholgehalt von mindestens 9 % vol für die Herstellung von Weinen mit der g. U. verwendet.

Der Druck bei der Most- oder Weinextraktion und der Trennung vom Trester sollte so angepasst sein, dass die Ausbeute (Summe der Saignée- und Pressvorgänge) 74 Liter Wein pro 100 kg Trauben nicht übersteigt.

Anbauverfahren

Die Anbaudichte beträgt mindestens 1 500 Rebstöcke pro Hektar, die gleichmäßig auf die gesamte Anbaufläche verteilt sind.

b. *Höchsterträge und maximale Ausbeute*

Rote Rebsorten

62,9 Hektoliter pro Hektar

Rote Rebsorten

8500 kg Trauben pro Hektar

Weißer Rebsorten

66,6 Hektoliter pro Hektar

Weißer Rebsorten

9 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Gemeinden: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos und Villanueva de Huerva.

7. **Wichtigste Keltertraubensorten**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

MACABEO — VIURA

MAZUELA — CARIÑENA

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge mit dem geografischen Gebiet**

„Beschreibung der Zusammenhänge“

Der Ursprung des aragonischen Weinbaugebiets liegt in der sogenannten Keltiberischen Region, in der sich das römische Städtchen Carae (heute Cariñena) befand; es ist überliefert, dass die dort ansässige Bevölkerung bereits im 3. Jahrhundert vor Christus eine Mischung aus Wein und Honig trank. Bereits im Jahr 1696 wurden Anpflanzungen nach ihrer Qualität abgegrenzt und diese Grenzen entsprechen den heutigen Gemeindegebieten, die zu dieser g. U. gehören.

Die Eigenschaften der verschiedenen Böden in dem geografischen Gebiet bilden in Verbindung mit den geringen Niederschlägen, den extremen Temperaturen und dem „Cierzo“ genannten Nordwind ein selektives Ökosystem, in dem sich im Laufe der Jahrhunderte der Weinanbau gehalten hat und ein besonderes, einzigartiges, an die Umweltbedingungen angepasstes Enderzeugnis hervorgebracht wurde.

Die verwendeten Rebsorten sind an die bestehenden Boden- und Klimaverhältnisse angepasst und bringen Weine hervor, die sowohl in physikalisch-chemischer als auch in sensorischer Hinsicht besonders sind und deren Alleinstellungsmerkmale auf die zulässigen Sorten zurückgehen.

WEIN

Die verschiedenen Böden des geografischen Gebiets bringen je nach den Besonderheiten des Geländes, der Witterung und den unterschiedlichen Rebsorten Weine mit intensiven Aromen hervor, die rein, frisch und ausgewogen sind und eine gute Struktur sowie einen langen Abgang haben.

LIKÖRWEIN

In diesem geografischen Gebiet werden schon seit Langem Likörweine hergestellt, für die die Witterungsbedingungen mit hohen Tagestemperaturen und geringen Niederschlägen, die insbesondere bei den Spätlesen zu Trauben mit hohem Zuckergehalt führen, förderlich sind.

QUALITÄTSSCHAUMWEIN

Dieses önologische Verfahren nach der traditionellen Methode wird bereits seit Anfang des 20. Jahrhunderts verwendet. Die extremen Temperaturen und die stark kalkhaltigen Böden ermöglichen den Anbau von Rebsorten, die den Weinen Üppigkeit und Ausgewogenheit verleihen. Die geringen Niederschläge und die Sonnenstunden sorgen für einen natürlichen Alkoholgehalt, der die Herstellung von erstklassigen Schaumweinen mit den festgelegten Alkoholprozentsätzen ermöglicht.

PERLWEIN

Der natürliche Alkoholgehalt, die leichte Säure und die intensiven Fruchtaromen, die bei den Perlweinen erzielt werden, sind auf die optimale Anzahl Sonnenstunden in Verbindung mit den starken Temperaturkontrasten infolge des Kontinentalklimas in der Gegend und auf die geringe Niederschlagsgefahr während der Reifezeit der Trauben zurückzuführen.

WEIN AUS ÜBERREIFEN TRAUBEN

Die späte Lese in dem geografischen Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Cariñena“, um Trauben mit höherem Zuckergehalt zu erzielen, verleiht diesen Erzeugnissen ihr charakteristisches Aroma reifer Früchte, ebenso wie einen vorherrschenden süßen Geschmack oder ein Wärmegefühl infolge des Alkoholgehalts; diese Ausgewogenheit ist darauf zurückzuführen, dass die Trauben während ihrer langen Reifedauer weiterhin der Sonne ausgesetzt sind.

9. Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)

Rechtsrahmen:

Nationales Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Etikettierungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Die jeweils eigenen Handelsetiketten jeder eingetragenen Weinkellerei müssen dem Regulierungsausschuss vorgelegt werden, damit sie nach einer Kontrolle der in dieser Spezifikation aufgeführten Anforderungen im Etikettenverzeichnis erfasst werden können.

Sie müssen auf jeden Fall eine der beiden nachfolgend angegebenen Angaben enthalten:

„Ursprungsbezeichnung Cariñena“ (traditioneller Begriff gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013) oder „Geschützte Ursprungsbezeichnung Cariñena“. Das für den Verbrauch bestimmte Erzeugnis muss mit vom Regulierungsausschuss ausgegebenen nummerierten Garantiemarken versehen sein, die in der eingetragenen Weinkellerei so angebracht werden müssen, dass eine Wiederverwendung ausgeschlossen ist.

Rechtsrahmen:

Nationales Recht

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Beförderung und Abfüllung außerhalb des Erzeugungsgebiets stellen eine Gefahr für die Qualität des Weins dar. Mit der Abfüllung am Ursprungsort können die Merkmale und die Qualität des Erzeugnisses gewahrt beibehalten werden.

Die Abfüllung ist ein wichtiger Vorgang, bei dem strengste Anforderungen eingehalten werden müssen. Deshalb muss die Abfüllung in dem gemäß der Spezifikation abgegrenzten Gebiet erfolgen, sodass alle physikalisch-chemischen und organoleptischen Merkmale erhalten bleiben.

Link zur Produktspezifikation

<https://www.aragon.es/documents/20127/20408990/Pliego+de+condiciones+modificado+de+la+DOP+Cari%C3%B1ena-consolidado.pdf/dc4ccddf-a3e2-9cdf-d0a5-1aab3df97c1e?t=1575285821697>

**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**

(2020/C 254/06)

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 nach dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Eintragungsantrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„RUCOLA DELLA PIANA DEL SELE“

EU-Nr.: PGI-IT-02436 — 20.9.2018

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

1. Name(n)

„Rucola della Piana del Sele“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

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

Die geschützte geografische Angabe „Rucola della Piana del Sele“ bezeichnet die innerhalb des unter Punkt 4 festgelegten abgegrenzten geografischen Gebiets erzeugten Raukeblätter der Pflanzenart *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC. (aus der Familie der Kreuzblütengewächse), die volkstümlich auch „Wilde Rauke“ genannt wird.

Das Erzeugnis wird im frischen Zustand oder verzehrfertig (Erzeugniskategorie IV Gamma) in den Handel gebracht.

Die Salatrauke mit der g.g.A. „Rucola della Piana del Sele“ muss bei der Ernte auf dem Feld folgende Merkmale aufweisen:

Blätter: Die Blätter sind 2-5 cm breit und 8-25 cm lang, entweder fiederspaltig, fiederschnittig oder fiederlappig mit engen, bis zu 4 cm langen, gezahnten Blattlappen (wobei die Blätter bisweilen mit sehr geringer Zahnung und sogar als Vollblätter ausgebildet sein können). Die Blätter sind außerdem kahl (nahezu unbehaart) und von matter dunkelgrüner Farbe. Die Blattspitze ist länglich und dreilappig; die oberen Blätter, falls vorhanden, sind in schmalen Abschnitten ausgebildet.

Die Raukeblätter müssen unbeschädigt, von frischem Aussehen, sauber und frei von sichtbaren Fremdstoffen, Fremdgeruch und/oder Fremdgeschmack sein. Außerdem dürfen die Blätter keinen Schädlingsbefall aufweisen. Beschädigungen durch einen früheren Schädlingsbefall dürfen auf höchstens 10 % der Blattoberfläche vorhanden sein.

Grundlegende Eigenschaften:

würzig-pikantes, besonders kräftiges und durchdringendes Aroma;

ausgeprägt knusprige Konsistenz der Blätter;

ausgeprägter Eigengeschmack, wodurch beim Würzen auf die Zugabe von Salz (Natriumchlorid) verzichtet werden kann.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

—

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

Alle Schritte zur Erzeugung vom Anbau bis zur Ernte müssen in dem unter Punkt 4 abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

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

Die Salattrauke mit der g.g.A. „Rucola della Piana del Sele“ wird in Netzen oder in Behältnissen wie z. B. Schalen, Beuteln oder Kisten und gegebenenfalls unter Schutzatmosphäre verpackt. Die genannten Behältnisse können aus Kunststoff, Holz, Karton oder einem anderen für Lebensmittel geeigneten Material sein, das den gesetzlichen Vorschriften entspricht.

Sämtliche Verpackungen müssen so versiegelt werden, dass eine Entnahme des Erzeugnisses ohne Beschädigung der Packung nicht möglich ist. Der Verkauf des losen Erzeugnisses ist nicht zulässig.

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

Auf dem Etikett der Verpackungen sind neben den gesetzlich vorgeschriebenen Informationen folgende weitere Angaben anzubringen:

- das EU-Logo der g.g.A.;
- das Logo der g.g.A. „Rucola della Piana del Sele“, das nicht kleiner als andere Angaben sein darf, die eventuell auf derselben Verpackung angebracht sind;
- Name oder Unternehmensbezeichnung und Anschrift oder Sitz des Einzelerzeugers und/oder des Mitglieds einer Erzeugergemeinschaft und/oder des Verpackers;
- das ursprüngliche Nettogewicht.

Hinweise auf weitere, hier nicht ausdrücklich vorgesehene Merkmale sind unzulässig. Gestattet sind jedoch Angaben, die sich auf Namen, Unternehmen oder private Markenzeichen beziehen, sofern sie keine anpreisende Bedeutung haben und den Verbraucher nicht in die Irre führen können, sowie andere wahrheitsgemäße und nachweisbare Angaben, die nach den national, regional oder innerhalb der EU geltenden Vorschriften zulässig sind und nicht in Widerspruch zu Zweck und Inhalt der Produktionsspezifikation stehen.

Logo

Das Logo der geschützten geografischen Angabe ist nachfolgend abgebildet:



Das Logo besteht aus einem kreisförmigen Zeichen, auf dem ein stilisiertes grünes Raukeblatt (Pantone 7730 C) abgebildet ist. Ein Teil des Blattes weist einen blauen Rand (Pantone 3005 C) auf, der den Fluss Sele und das Mittelmeer darstellen soll. Im unteren Teil des Zeichens erscheint in einem blauen Kreis (Pantone 3005 C) der Schriftzug „IGP“.

In der Mitte des Logos ist der Schriftzug „RUCOLA della Piana del Sele“ zu sehen. Folgende Schriftarten werden verwendet: Alice Regular, Info Text Book und Info Text Semibold Tf Roman.

Die Größe des Logos kann je nach Verwendungszweck angepasst werden, wobei das Logo mindestens 1 cm hoch und 1 cm breit sein muss und ein Verhältnis von 1:1 einzuhalten ist.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet der g.g.A. „Rucola della Piana del Sele“ umfasst das Verwaltungsgebiet der Gemeinden Battipaglia, Bellizzi, Eboli, Pontecagnano Faiano, Giffoni Valle Piana, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella und Capaccio Paestum in der Provinz Salerno.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Antrag auf Eintragung der g.g.A. „Rucola della Piana del Sele“ gründet sich einerseits auf das intensive, besonders würzig-pikante Aroma des Erzeugnisses, die typisch knusprige Konsistenz der Blätter und den ausgeprägten Eigengeschmack, sodass auf die Verwendung von Salz zum Würzen verzichtet werden könnte, und andererseits auf das große Ansehen auf den Märkten, das das Erzeugnis mittlerweile genießt.

Diese spezifischen Merkmale der Salatruke mit der g.g.A. „Rucola della Piana del Sele“ sind direkt auf die Bedingungen im Anbaugbiet zurückzuführen, das aus pedoklimatischer Sicht absolut charakteristisch ist.

Die landwirtschaftlichen Flächen, die für den Anbau der Salatruke mit der g.g.A. „Rucola della Piana del Sele“ genutzt werden, bestehen nämlich aus einer dicken Oberschicht aus Vulkan- und Schwemmlandböden, die sich durch die Aktivität des Vesuvs während der vergangenen Eruptionsphasen und die Überschwemmungen des Flusses Sele und der anderen in dem Gebiet liegenden Oberflächengewässer gebildet hat.

Der so entstandene Boden enthält besonders viele Makro- und Mikroelemente, insbesondere Kalium, Kalzium und Eisen. Diese Elemente sind an den biologischen Prozessen beteiligt, die dem Erzeugnis seine typischen Eigenschaften in Bezug auf Aroma, Konsistenz und Geschmack verleihen.

Auch aus klimatischer Sicht trägt das Anbaugbiet der Salatruke mit der g.g.A. „Rucola della Piana del Sele“ im Zusammenspiel mit den bereits genannten besonderen Bodenbedingungen wesentlich dazu bei, dass sich die Eigenschaften des Erzeugnisses ausbilden, da sich die angebauten Pflanzen unter bestmöglichen Wachstumsbedingungen entwickeln können und die für die Pflanzen schädlichen Risiken von Wasserknappheit und Hitze minimiert sind.

Diese wichtigen klimatischen Besonderheiten des Gebiets sind auf die wärmereregulierende Wirkung des Tyrrhenischen Meeres an dessen Westküste und der im Nordosten gelegenen Gebirgskette der Monte Alburni zurückzuführen. Diese schützt das Gebiet nicht nur vor den Kaltwetterfronten aus dem Balkan, sondern ermöglicht auch, dass das Regenwasser bei den von Westen kommenden Regenfällen in natürlichen unterirdischen Becken gespeichert wird, was für die angebauten Pflanzen von Vorteil ist.

In der Ebene von Sele war der Anbau von Rauke bereits im Mittelalter weit verbreitet, wie aus den „Medizinischen Werken“ hervorgeht, die der „Medizinischen Schule von Salerno“ zugeschrieben werden können, insbesondere Constantinus Africanus (1025-1087), einem Arzt aus Karthago, der 1077 nach Salerno kam und das ernährungswissenschaftliche Werk „Particulares Dietae“ verfasste. Jedoch erst seit Ende der Achtzigerjahre des 20. Jahrhunderts haben sich die landwirtschaftlichen Betriebe der Region aufgrund der großen wirtschaftlichen Möglichkeiten, die sich in Italien im aufstrebenden Sektor der verzehrfertigen landwirtschaftlichen Erzeugnisse boten, nach und nach mit zunehmendem Interesse und großer Sorgfalt und Kompetenz dem Anbau von Blattsalaten und insbesondere dem Anbau von Salatruke gewidmet, die sowohl als frisches Erzeugnis wie auch verzehrfertig vermarktet wird.

Wie aus zahlreichen mündlichen und schriftlichen Aussagen der hiesigen Landwirte und Händler hervorgeht, hat sich der Anbau von Salatruke sehr schnell als typischer regionaler Qualitätsanbau durchgesetzt. Zugleich hat sich der Name „Rucola della Piana del Sele“ als traditionelle Bezeichnung für ein Erzeugnis mit besonderem Aroma und Geschmack eingebürgert, das sich aufgrund seiner typischen Konsistenz besser zur Erzeugung von verzehrfertigen Salaten eignet.

Gerade weil das Erzeugnis diese besonderen Eigenschaften aufweist, war und ist es für größere Hersteller in Norditalien vorteilhafter, einen immer größer werdenden Teil ihrer Bezugsgebiete in die Sele-Ebene zu verlagern. Aus demselben Grund wendeten sich auch die hiesigen Landwirte verstärkt dem Anbau von Salatruke zu, auf den sie sich hoch spezialisiert haben.

Der Name „Rucola della Piana del Sele“, der mittlerweile in die Verkaufsunterlagen vieler landwirtschaftlicher Erzeuger und Händler der Gegend übernommen wurde, ist bereits in Rechnungsunterlagen aus dem Jahr 1993 zu finden, die noch von einigen alten lokalen Erzeugern aufbewahrt werden.

Seit dieser Zeit hat sich der Name „Rucola della Piana del Sele“ vielerorts zunehmend verbreitet, was auch zahlreichen lokalen Veranstaltungen wie der „Sagra della Pizza con la Rucola della Piana del Sele“ (die zum ersten Mal vom 5. bis 14. August 1994 und zum 13. Mal vom 2. bis 4. August 2007 stattfand) und Symposien („Gegenwart und Zukunft des Anbaus der Salatruke in der Sele-Ebene“ — 17. September 2001; „Rucola della Piana del Sele auf dem Weg zur geschützten geografischen Angabe IGP“ — 1. März 2013) zu verdanken ist, die in der Gegend stattfanden, um auf die zunehmende Ausdehnung der Anbauflächen aufmerksam zu machen, die Feinabstimmung der landwirtschaftlichen Verfahren zu definieren und die hohe Qualität eines Erzeugnisses mit wachsendem Bekanntheitsgrad herauszustellen.

Darüber hinaus wird auf folgende Veröffentlichungen hingewiesen, die der Salatruke mit dem Namen „Rucola della Piana del Sele“ gewidmet sind:

- „*Eruca/Rucola nella piana del Sele*“ über die Senfrauke/Salatruke in der Sele-Ebene (Belinda Villanova, herausgegeben vom „Consorzio di Bonifica in Destra del Fiume Sele“, 2018);
- „*La Piana del Sele — La Terra e i Contadini*“ (über die Sele-Ebene, das Land und die Bauern), in der ein ganzes Kapitel dem Anbau der „Rucola della Piana del Sele“ gewidmet ist, das den Titel „Gli anni del boom economico e la riscoperta della rucola nella Piana del Sele“ („Die Jahre des Wirtschaftsbooms und die Wiederentdeckung der Salatruke in der Sele-Ebene“) trägt (Belinda Villanova, herausgegeben vom Verband „Federazione Coltivatori Diretti di Salerno“, 2003).
- „*Ricette con la Rucola della Piana del Sele*“, Rezepte mit Salatruke aus der Sele-Ebene (Belinda Villanova, herausgegeben vom Verband „Federazione Coltivatori Diretti di Salerno“).

Die „Rucola della Piana del Sele“ wird außerdem in folgenden wissenschaftlichen Artikeln erwähnt:

- In dem in der Zeitschrift „*Informatore agrario*“ Nr. 24-25/2019 veröffentlichten Artikel über Ernährung und Empfehlungen für die Salatruke mit dem Titel „*Nutrizione razionale, un „comandamento“ per la rucola*“ wird die Sele-Ebene als Hauptanbauggebiet für Salatruke erwähnt.
- Der in der Zeitschrift „*Informatore agrario*“ Nr. 37/2016 veröffentlichte Artikel „*Rucola per IV gamma: aspetti produttivi e nutrizionali*“ über verzehrfertige Salatruke und die Aspekte der Erzeugung und Ernährung enthält Informationen über eine Studie, bei der wilde Rauke und angebaute Salatruke verglichen wurden. Zu den bei der Studie untersuchten Salaten gehörte auch „Rucola della Piana del Sele“.
- Der Artikel „*Quarta gamma e Baby leaf nella piana del Sele — Torzella, rucola e crescita sempre più richiesti in Europa*“ (verzehrfertige Erzeugnisse und Baby-Leaf-Salat aus der Sele-Ebene — zunehmende Nachfrage in Europa nach Torzella-Grünkohl, Kresse und Rauke), der im Magazin „*ARPA Campania Ambiente*“ Nr. 54 vom 15.10.2012 erschienen ist.
- Im Artikel „*Interventi di ricerca per l'innovazione della filiera della Rucola nella Piana del Sele*“ über die Forschung zur Innovation der Erzeugerkette, der in der Zeitschrift „*Dal seme*“ (CREA, Jahr IX, Juni 2016, Nr. 2, Seite 11) veröffentlicht wurde, wird berichtet, dass der Anbau von wilder Rauke (*Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC.) in Italien einen stark wachsenden Sektor darstellt und insbesondere die Sele-Ebene (in der Provinz Salerno) das größte inländische Erzeugungsgebiet ist und zu den wichtigsten Bezugspunkten für den europäischen Markt gehört.

In der am 8. Februar 2014 vom Sender Rai 1 ausgestrahlten Fernsehsendung „Linea Verde Orizzonti“ wurde die „Rucola della Piana del Sele“ als „grünes Gold der Sele-Ebene“ bezeichnet.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation ist abrufbar unter dem Link:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

durch direkten Zugriff auf die Website des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung, Forstwirtschaft und Tourismus (www.politicheagricole.it). Dort zunächst auf „Qualità“ (oben rechts auf dem Bildschirm) klicken und dann auf „Prodotti DOP IGP STG“ (g.U.-, g.g.A.- und g.t.S.-Erzeugnisse) (seitlich, auf der linken Seite des Bildschirms) und schließlich auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU) klicken.

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 17 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89

(2020/C 254/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 27 der Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates Einspruch gegen den Antrag zu erheben ⁽¹⁾.

ANTRAG AUF ÄNDERUNG DER TECHNISCHEN UNTERLAGE FÜR EINE GEOGRAFISCHE ANGABE

„Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“

EU-Nr.: PGI-DE-01992-AM01 — 28.9.2017

Sprache der Änderung: Deutsch

Zwischengeschaltete Stelle

Bundesrepublik Deutschland

Name der zwischengeschalteten Stelle:

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V.

Urstadtstraße 2
53129 Bonn
DEUTSCHLAND

Telefon: +49 228539940

E-Mail: info@bsi-bonn.de

Südostbayerischer Verband der Obst- und Kleinbrenner e. V.

Werkstraße 16
84513 Töging am Inn
DEUTSCHLAND

Telefon: +49 8631185861

E-Mail: info@obstbraende-bayern.de

Name der geografischen Angabe

„Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“

Von der Änderung betroffene Spezifikationspunkte

Geschützter Name: 1. Synonyme Schreibweise der Bezeichnung

Sonstiges: 2. Änderung der Kategorie

Namen und Anschriften der Kontrollbehörden: 3. Streichung personenbezogener Daten

Änderung

Änderung der Produktspezifikation mit Änderung der wichtigsten Spezifikationspunkte

Erläuterung der Änderung

1. Synonyme Schreibweise der Bezeichnung

Diese Änderung betrifft neben der jetzt im Anhang III der EG-Verordnung eingetragenen geografischen Angabe „Münchener Kümmel“ optional als synonyme geografische Angabe auch die Bezeichnung „Münchner Kümmel“ (ohne das erste e). Beide Schreibweisen sollten zugelassen werden. Die Schreibweise ohne das erste e geht auf die Sprechweise der Bevölkerung zurück.

⁽¹⁾ ABl. L 130 vom 17.5.2019, S. 1.

2. Änderung der Kategorie

Die wichtigste Änderung betrifft Nummer 1.1.2 der technischen Unterlage (Kategorie), genauer gesagt soll „*Münchener Kümmel/Münchner Kümmel*“ von der Kategorie Nr. 32 (Likör) im Anhang II der Spirituosen-Grundverordnung (EG) Nr. 110/2008 in die Kategorie Nr. 23 (Kümmel oder Spirituose mit Kümmel) eingestuft werden.

Es wird lediglich unter Nummer 1.1.2 die Kategorie „23. Kümmel oder Spirituose mit Kümmel“ anstelle der Kategorie „32. Likör“ eingetragen. Da alle Erzeugnisse auch in Zukunft mit Zucker abgerundet werden, jedoch eine breitere Bandbreite von unterschiedlich stark gesüßten Produkten angeboten werden sollen, wird kein Mindestzuckergehalt festgelegt. Die Option, künftig Erzeugnisse mit einem Zuckergehalt von weniger als 100 g je Liter Fertigware anzubieten, entspricht im Übrigen der Strategie der Bundesregierung, künftig den Zuckergehalt in fertigen Lebensmitteln zu reduzieren. Selbstverständlich bleiben Erzeugnisse mit einem Zuckergehalt von mindestens 100 g je Liter Fertigware verkehrsfähig. Daher sind mit der beabsichtigten Änderung der Kategorie keine weiteren Änderungen in der technischen Unterlage vorzunehmen.

Die eingetragene geografische Angabe „*Münchener Kümmel/Münchner Kümmel*“ ist derzeit im Anhang III der Spirituosen-Grundverordnung unter der Kategorie „Likör“ (Anhang III Kategorie Nr. 32) aufgeführt. Dies geht im Wesentlichen auf die erste Spirituosen-Grundverordnung (EWG) Nr. 1576/89 zurück, in der im damaligen Anhang II die geografische Bezeichnung „*Münchener Kümmel/Münchner Kümmel*“ aus rechtlichen Gründen unter „Likör“ eingestuft werden musste.

Traditionell wurde das Erzeugnis „*Münchener Kümmel/Münchner Kümmel*“ mit einem relativ hohen Zuckergehalt und teilweise mit einem Zuckergehalt von über 100 g je Liter Fertigware in den Verkehr gebracht. Nach der Systematik der ersten Grundverordnung war jede Spirituose mit einem Zuckergehalt von mindestens 100 g je Liter Fertigware in rechtlicher Hinsicht automatisch ein „Likör“, und zwar auch in den Fällen, wo das Erzeugnis nach der Herstellungsmethode eines „*Kümmels*“ bzw. einer „*Spirituose mit Kümmel*“ erzeugt worden war. Die Produktkategorie „*Kümmel oder Spirituose mit Kümmel*“ war in der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 in Artikel 1 Absatz 4 Buchstabe n verankert und findet sich heute in Anhang II Produktkategorie Nr. 23 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 wieder.

Die Möglichkeit, dass ein Spirituosenanbieter bei Erzeugnissen, die unter einer generischen Verkehrsbezeichnung in den Verkehr gebracht werden und die die Anforderungen von mehr als einer Produktkategorie erfüllen, unter einer oder mehreren Verkehrsbezeichnungen vermarktet werden darf, hat erst die Spirituosen-Grundverordnung (EG) Nr. 110/2008 geschaffen (vgl. Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung).

Um zu vermeiden, dass mit der Geltung der Spirituosen-Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 ab 15. Dezember 1989 ein bis dato unter „*Münchener Kümmel/Münchner Kümmel*“ vermarktetes Produkt ausgeschlossen wird, hatte sich die Bundesregierung entschieden, das Erzeugnis unter der Kategorie „Likör“ einzustufen. Bei den Beratungen zur Novellierung der Spirituosen-Verordnung in den Jahren 2006 bis 2007 hatte es die Bundesregierung versäumt, mit der neuen Optionsmöglichkeit des Artikels 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008, das Erzeugnis „*Münchener Kümmel/Münchner Kümmel*“ unter die Produktkategorie des Anhangs II Nr. 23 der Verordnung einzustufen.

Kümmel-Liköre werden in aller Regel durch einfaches Mischen von Alkohol, zumeist Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, mit Zucker und Aromastoffen oder Aromaextrakten hergestellt. Demgegenüber wird ein „*Kümmel*“ bzw. eine „*Spirituose mit Kümmel*“ durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit natürlichen Kümmelsamen produziert, wobei unterschiedliche Aromatisierungsverfahren zur Anwendung kommen. Bei einem „*Kümmel*“ bzw. einer „*Spirituose mit Kümmel*“ bestehen die wichtigsten Aromatisierungsverfahren in der Mazeration von Kümmelsamen über eine gewisse Zeitdauer oder in der Mazeration mit einer anschließenden Destillation.

Im Übrigen deutet der traditionelle Name „*Münchener Kümmel/Münchner Kümmel*“ bereits darauf hin, dass es sich hier um eine „*Spirituose mit Kümmel*“, also um ein Erzeugnis des Anhangs II Kategorie Nr. 23 handelt und nicht um einen „*Kümmel-Likör*“ im Sinne des Anhangs II Kategorie Nr. 32.

3. Streichung von personenbezogenen Daten

Diese Änderung betrifft Punkt 12 der wichtigsten Spezifikationen. Hier wurden die personenbezogenen Daten der obersten für die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation (gemäß Artikel 38 der Verordnung (EU) 2019/787) zuständigen Landesbehörde entfernt.

WICHTIGSTE SPEZIFIKATIONEN DER TECHNISCHEN UNTERLAGE

„MÜNCHENER KÜMMELE/MÜNCHNER KÜMMELE“

EU-Nr.: PGI-DE-01992-AM01 — 28.9.2017

1. Name

„Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“

2. Kategorie der Spirituose

Kategorie 23: Kümmel oder Spirituose mit Kümmel

3. Beschreibung der Spirituose

„Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ wird in der Landeshauptstadt München sowie den Landkreisen München, Freising, Erding und Ebersberg durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Kümmelsamen (*Carum Carvi* L.) und gegebenenfalls weiteren geschmackgebenden Zutaten gewonnen.

Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie):

Höherer Mindestalkoholgehalt von 32 % vol gegenüber dem für die Produktkategorie vorgeschriebenen Mindestalkoholgehalt. Dadurch ist das Kümmelaroma vom Geruch und Geschmack her stärker ausgeprägt.

Neben Kümmel bzw. Kümmelsamen werden gegebenenfalls nur natürliche weitere geschmackgebende Zutaten wie Kräuter oder Gewürze einschließlich natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte verwendet.

Lebensmittelzusatzstoffe wie z. B. Farbstoffe werden nicht verwendet.

Physikalische, chemische und/oder sensorische Eigenschaften

Hinsichtlich der physikalisch-chemischen und sensorischen Eigenschaften muss „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ die folgenden Anforderungen erfüllen:

Physikalisch-chemische Anforderungen

Alkoholgehalt: mindestens 32 % vol.

Sensorische Anforderungen

Klarheit: klar,

Farbe: wasserhell oder leicht gelblich,

Geruch (Aroma): dezent, d. h. zart und leicht, bis kräftig nach Kümmel riechend,

Geschmack: weich, harmonisch, dezent bis kräftig kümmelaromatisch.

4. Geografisches Gebiet

Die Herstellung von „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ erfolgt auf dem Gebiet der bayerischen Landeshauptstadt München sowie in den Landkreisen München, Freising, Erding oder Ebersberg.

Die verwendeten Kümmelsamen sowie die weiteren Zutaten wie z. B. Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und Zucker müssen heute nicht mehr aus München und Umgebung stammen.

5. Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

Die Herstellung des „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ umfasst mehrere Schritte:

Der erste Arbeitsschritt besteht darin, dass Kümmelsamen und gegebenenfalls weitere geschmackgebende Zutaten einschließlich natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und — je nach Rezeptur — Wasser gemischt werden.

Im Anschluss an das Verfahren der Aromen-Extraktion folgt in der Regel eine Lagerung und/oder eine Reifung in geeigneten Behältnissen.

Nach der Lagerung oder Reifung schließt sich die Fertigstellung an. Sie umfasst

- die Mischung von gegebenenfalls gelagerten oder gereiften Kräuterauszügen mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs,
- das Süßen mit Zucker oder anderen süßenden Erzeugnissen in unterschiedlicher Menge, je nachdem, ob eine geschmacklich süßere Variante oder eine weniger süße Variante vermarktet werden soll,
- die Herabsetzung dieser gesüßten Mischung auf Trinkstärke mit Wasser,
- gegebenenfalls die Filtration und
- das Etikettieren und Verpacken.

6. Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung

„Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ wurde und wird im Münchener Großraum nachweislich seit dem frühen 19. Jahrhundert hergestellt.

Im Münchener Großraum wuchsen früher auf heimischen Wiesen die wildwachsenden weißblühenden Kümmelpflanzen (*Carum carvi* L.). Heute wird Kümmel in ganz Deutschland und im benachbarten EU-Ausland als Kulturpflanze angebaut und von dort zur Herstellung von „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ auch bezogen

In der bayerischen und speziell auch in der Münchener Küche, die sich durch deftige Speisen wie z. B. *Schweinshaxen*, *Schweinsbraten* („Münchener Kümmelbraten“) auszeichnet, spielt Kümmel auch und gerade als Küchengewürz eine große Rolle. Kümmel trägt zur leichteren Verdauung bei und beugt beim gemeinsamen Verzehr von *Sauerkraut* und anderen Krautsorten (Kohlsorten) Blähungen vor. Alkohol ist bekanntlich ein Lösungsmittel, mit dem man die in Pflanzen enthaltenen Inhaltsstoffe besonders intensiv herauslösen kann. So entwickelte sich der „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ als *Digestiv*.

„Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ ist auch in der Spezialitäten Datenbank des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) unter www.spezialitaetenland-bayern.de aufgeführt. Hier werden nur Produkte aufgenommen, die seit mindestens 50 Jahren in der Region hergestellt werden, über eine (Entstehungs-) Geschichte verfügen, die eine enge Bindung des Produktes an die Region belegt und die vom Verbraucher als typisch bayerisch bzw. typisch für eine Region innerhalb Bayerns wahrgenommen werden.

Aufgrund diverser bilateraler Abkommen der Bundesrepublik Deutschland mit bestimmten Staaten zum gegenseitigen Schutz geografischer Angaben ist „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ seit den 1960er-Jahren unter anderem in Frankreich, Spanien, Griechenland und der Schweiz als geografische Herkunftsangabe geschützt.

Der Rat (in Zusammenarbeit mit dem Europäischen Parlament) hat bereits beim Erlass der ersten europäischen Spirituosen-Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ als geografische Bezeichnung anerkannt. Der Rat und das Europäische Parlament haben diesen Schutz beim Erlass der zweiten europäischen Spirituosen-Verordnung (EG) Nr. 110/2008 bestätigt.

7. EU- oder nationale/regionale Rechtsvorschriften

„Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ ist im Anhang III der Spirituosen-Verordnung (EG) Nr. 110/2008 eingetragen und damit als geografische Angabe geschützt. Das Erzeugnis muss ferner die Anforderungen des horizontalen EU-Lebensmittelrechts und des produktspezifischen EU-Spirituosenrechts sowie des ergänzenden nationalen Rechts (z. B. obligatorische Angabe der Los-Nummer gemäß Los-Kennzeichnungsverordnung) erfüllen.

8. Ergänzung zur geografischen Angabe

a) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“:

Die Bezeichnung „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ wird nach dem geltenden spirituosenspezifischen Unionsrecht nur ergänzt

- mit den im Abschnitt b) geregelten Begriffen oder
- mit anderen als den im Abschnitt b) geregelten Begriffen, sofern diese nachweislich bereits am 20. Februar 2008 gebräuchlich waren.

b) Ergänzung um andere Begriffe:

- Wird die geografische Angabe „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ um Reifungs-, Alterungs- oder Lagerungsangaben (z. B. „alt“ oder „alter“) ergänzt, so müssen die Erzeugnisse mindestens 6 Monate in geeigneten Behältnissen gereift oder gelagert worden sein.
- Wird die geografische Angabe „Münchener Kümmel/Münchner Kümmel“ um Qualitätsangaben (z. B. „feiner“, „Tafel-“) ergänzt, so müssen die Erzeugnisse sich gegenüber Standarderzeugnissen deutlich in der Qualität abheben. Dies kann beispielsweise ein besonders hoher Anteil von Kümmelsamen im Mischungsverhältnis mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs sein, die Verwendung von Kümmelsamen aus ökologischem Anbau, die Verwendung von extrafein filtriertem Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, gegebenenfalls auch Sortenalkohol, oder ein deutlich höherer Alkoholgehalt gegenüber dem für die Produktkategorie vorgeschriebenen Mindestalkoholgehalt.

9. Antragsteller

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), Referat 414 (Wein, Bier, Getränkewirtschaft)
Rochusstraße 1
53123 Bonn
DEUTSCHLAND

10. Zwischengeschaltete Stellen

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V.
Urstadtstraße 2
53129 Bonn
DEUTSCHLAND

Südbayerischer Verband der Obst- und Kleinbrenner e. V.
Werkstraße 16
84513 Töging am Inn
DEUTSCHLAND

11. Kontrollbehörden

Oberste für die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation (gemäß Artikel 38 der Verordnung (EU) 2019/787)
zuständige Landesbehörde:

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Referat M1
Ludwigstraße 2
80539 München
DEUTSCHLAND

Telefon: Fax +49 8921820

E-Mail: poststelle@stmelf.bayern.de; Ref-M1@stmelf.bayern.de;

Oberste für die Überwachung der Verwendung von Bezeichnungen auf dem Markt (gemäß Artikel 39 Verordnung (EU)
2019/787) zuständige Landesbehörde:

Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz (STMUV)
Rosenkavalierplatz 2
81925 München
DEUTSCHLAND

Telefon: +49 89921400

E-Mail: poststelle@stmuv.bayern.de

BERICHTIGUNGEN**Berichtigung der Bekanntmachung eines Antrags auf Feststellung der Anwendbarkeit des Artikels 34 der Richtlinie 2014/25/EU — Verlängerung der Frist für die Annahme von Durchführungsrechtsakten**

(Amtsblatt der Europäischen Union C 193 vom 9. Juni 2020)

(2020/C 254/08)

Die Veröffentlichung (2020/C 193/12) auf Seite 49 ist als null und nichtig anzusehen.

Berichtigung des „Accord de coopération et d'assistance administrative mutuelle en matière douanière entre l'Union européenne et la Nouvelle-Zélande ***

Résolution législative du Parlement européen du 13 mars 2018 sur le projet de décision du Conseil relative à la conclusion, au nom de l'Union européenne, de l'accord de coopération et d'assistance administrative mutuelle en matière douanière entre l'Union européenne et la Nouvelle-Zélande (07712/2016 — C8-0237/2017 — 2016/0006(NLE))“

(Amtsblatt der Europäischen Union C 162 vom 10. Mai 2019)

(2020/C 254/09)

Seite 128 und Titelseite:

Anstatt: „Accord de coopération et d'assistance administrative mutuelle en matière douanière entre l'Union européenne et la Nouvelle-Zélande ***

Résolution législative du Parlement européen du 13 mars 2018 sur le projet de décision du Conseil relative à la conclusion, au nom de l'Union européenne, de l'accord de coopération et d'assistance administrative mutuelle en matière douanière entre l'Union européenne et la Nouvelle-Zélande (07712/2016 — C8-0237/2017 — 2016/0006(NLE))“

muss es heißen : „Abkommen zwischen der EU und Neuseeland über Zusammenarbeit und gegenseitige Amtshilfe im Zollbereich ***

Legislative Entschließung des Europäischen Parlaments vom 13. März 2018 zu dem Entwurf eines Beschlusses des Rates über den Abschluss — im Namen der Europäischen Union — des Abkommens zwischen der Europäischen Union und Neuseeland über Zusammenarbeit und gegenseitige Amtshilfe im Zollbereich (07712/2016 — C8-0237/2017 — 2016/0006(NLE))“.

Berichtigung der Mitteilung der Kommission — Änderung des Befristeten Rahmens für staatliche Beihilfen zur Stützung der Wirtschaft angesichts des derzeitigen Ausbruchs von COVID-19

(Amtsblatt der Europäischen Union C164 vom 13. Mai 2020)

(2020/C 254/10)

Seite 13, Randnummer 37 zur Einfügung von Abschnitt 3.11 in den Befristeten Rahmen C(2020) 1863, Abschnitt 3.11.6. Randnummer 75 Satz 1:

Anstatt: „Unter außergewöhnlichen Umständen und unbeschadet der Fusionskontrolle dürfen solche Beihilfeempfänger eine Beteiligung von mehr als 10 % an vor- oder nachgelagerten Unternehmen in ihrem Geschäftsfeld erwerben — jedoch nur dann, wenn die Übernahme erforderlich ist, um die Rentabilität des Empfängers oder des Zielunternehmens zu erhalten, und sofern kein anderer Käufer zur Verfügung steht.“

muss es heißen: „Unter außergewöhnlichen Umständen und unbeschadet der Fusionskontrolle dürfen solche Beihilfeempfänger eine Beteiligung von mehr als 10 % an vor- oder nachgelagerten Unternehmen in ihrem Geschäftsfeld erwerben — jedoch nur dann, wenn der Beteiligungserwerb erforderlich ist, damit der Beihilfeempfänger rentabel bleibt.“

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



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE