

Amtsblatt der Europäischen Union

C 435



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 16. Dezember 2020

63. Jahrgang

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 435/01 Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9948 — Allianz/GE/JV) ⁽¹⁾ 1

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 435/02 Euro-Wechselkurs — 15. Dezember 2020 2

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2020/C 435/03 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10037 — Mitsui/Veolia/JV) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾ 3

2020/C 435/04 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10028 — Black Diamond Capital Management/Investindustrial Group/Phenolic Specialty Resins Business of Hexion) ⁽¹⁾ 5

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2020/C 435/05	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	7
2020/C 435/06	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	14

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.9948 — Allianz/GE/JV)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 435/01)

Am 10. Dezember 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 32020M9948 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⁾**15. Dezember 2020**

(2020/C 435/02)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,2140	CAD	Kanadischer Dollar	1,5473
JPY	Japanischer Yen	126,08	HKD	Hongkong-Dollar	9,4110
DKK	Dänische Krone	7,4427	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7174
GBP	Pfund Sterling	0,90795	SGD	Singapur-Dollar	1,6195
SEK	Schwedische Krone	10,1928	KRW	Südkoreanischer Won	1 327,69
CHF	Schweizer Franken	1,0770	ZAR	Südafrikanischer Rand	18,1409
ISK	Isländische Krone	154,80	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,9462
NOK	Norwegische Krone	10,6140	HRK	Kroatische Kuna	7,5262
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	17 196,01
CZK	Tschechische Krone	26,361	MYR	Malaysischer Ringgit	4,9222
HUF	Ungarischer Forint	355,32	PHP	Philippinischer Peso	58,334
PLN	Polnischer Zloty	4,4426	RUB	Russischer Rubel	89,4183
RON	Rumänischer Leu	4,8688	THB	Thailändischer Baht	36,467
TRY	Türkische Lira	9,5295	BRL	Brasilianischer Real	6,1783
AUD	Australischer Dollar	1,6113	MXN	Mexikanischer Peso	24,4905
			INR	Indische Rupie	89,3400

⁽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.10037 — Mitsui/Veolia/JV)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 435/03)

1. Am 8. Dezember 2020 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Mitsui & Co., Ltd („Mitsui“, Japan);
- Veolia Japan K.K. Veolia Japan K.K. („Veolia“, Japan), kontrolliert von Veolia Environnement (Frankreich).

Mitsui und Veolia übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über das neu gegründete Gemeinschaftsunternehmen Circular PET Co., Ltd („Circular PET“, Japan).

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Mitsui ist ein Handels-, Geschäftsführungs- und Projektentwicklungsunternehmen mit Sitz in Tokio (Japan). Mitsui ist weltweit und in verschiedenen Bereichen tätig: i) Eisen- & Stahlerzeugnisse; ii) mineralische & metallische Ressourcen; iii) Infrastrukturprojekte; iv) Mobilität; v) Grundchemikalien; vi) Leistungskemikalien; vii) Energie; viii) Nahrungsmittelressourcen; ix) Dienstleistungen für Verbraucher und x) IT & Kommunikation/institutionelle Entwicklung.
- Veolia ist im Umweltmanagement tätig. Es entwirft und bietet Lösungen für die Wasser-, Abfall- und Energiewirtschaft an. Veolia ist eine hundertprozentige Tochtergesellschaft von Veolia Environnement, die an der Pariser Börse notiert und weltweit tätig ist. Veolia Environnement hat ihren Sitz in Paris, Frankreich.
- Circular PET wird in Japan rezykliertes Polyethylenterephthalat unter Verwendung von Altflaschen aus Polyethylenterephthalat herstellen.

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.10037 — Mitsui/Veolia/JV

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.

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**(Sache M.10028 — Black Diamond Capital Management/Investindustrial Group/Phenolic Specialty Resins Business of Hexion)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2020/C 435/04)

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

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Black Diamond Capital Management LLC („Black Diamond“, USA);
- Fusion Investment S.a.r.l („FI“, Luxemburg), kontrolliert von Investindustrial S.A. („Investindustrial“, Luxemburg), und
- PHolic Specialty Resins Business of Hexion („Zielunternehmen“), Teil von Hexion Inc („Hexion“, USA).

Black Diamond und Investindustrial übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über das Phenolic Specialty Resins Business von Hexion (Black Diamond und Investindustrial, zusammen: die „Anmelder“) (im Folgenden „Vorhaben“).

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Vermögenswerten.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Black Diamond: Anlageberatungsgesellschaft mit vier Schwerpunktbereichen: i) Kontrolle von ausfallgefährdeten Vermögenswerten/privaten Beteiligungsfonds; ii) Hedgefonds; iii) einem nicht unter Kontrolle stehenden ausfallgefährdeten/ nicht ausfallgefährdeten geschlossenen Fonds und iv) besicherte Kreditverpflichtungen.
- Investindustrial: Gruppe unabhängig verwalteter Investment-, Holding- und Finanzberatungsgesellschaften. Unabhängig verwaltete Tochtergesellschaften von Fonds, die von Unternehmen von Investindustrial investiert werden, hauptsächlich in mittelgroße Unternehmen, die in Industriesektoren wie Verbraucher und Freizeit tätig sind; Gesundheitswesen und Dienstleistungen sowie industrielle Fertigung.
- Hexion: Hersteller von thermosetzenden Harzen oder Thermosätzen sowie von Klebstoff- und Strukturharzen und -beschichtungen. Bei dem Zielunternehmen handelt es sich hauptsächlich um Phenolspezialharze, die in Anwendungen eingesetzt werden, die eine extreme Hitzebeständigkeit und -stärke erfordern, wie z. B. Kfz-Bremsklötze und OEM-Lkw-Bremsklötze, Filtration, Flugzeugkomponenten und Gießereiharze.

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.

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.10028 — Black Diamond Capital Management/Investindustrial Group/Phenolic Specialty Resins Business of Hexion

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

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

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

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

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 435/05)

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

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

„RIBEIRA SACRA“**PDO-ES-A1128-AM03****Datum der Mitteilung: 15.9.2020****BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG****1. Aufhebung der Beschränkungen zur Mischung von Jahrgängen****ÄNDERUNG:**

Die vorzunehmende Änderung besteht in der Streichung des letzten Unterabsatzes von Abschnitt 3 der Produktspezifikation bezüglich der oenologischen Verfahren. Gemäß diesem Artikel dürfen Weinen eines bestimmten Jahrgangs bis zu einem Anteil von 15 % Weine des vorhergehenden Jahrgangs oder in außergewöhnlichen Jahren sogar der zwei vorhergehenden Jahrgänge zugesetzt werden.

Abschnitt 3 Buchstabe b der Produktspezifikation und Abschnitt 5 des Einziges Dokuments werden geändert.

Diese Änderung wird als Standardänderung angesehen, da keine der Voraussetzungen des Artikels 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission vom 17. Oktober 2018 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Anträge auf Schutz von Ursprungsbezeichnungen, geografischen Angaben und traditionellen Begriffen im Weinsektor, das Einspruchsverfahren, Einschränkungen der Verwendung, Änderungen der Produktspezifikationen, die Löschung des Schutzes sowie die Kennzeichnung und Aufmachung erfüllt ist.

BEGRÜNDUNG:

Die aufgehobene Vorschrift ist restriktiver als die der allgemeinen Rechtsvorschriften im Weinsektor, da die einzige in Artikel 49 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission festgelegte Bedingung besagt, dass Weine dann als bestimmter Jahrgang etikettiert werden dürfen, wenn die Trauben zu mindestens 85 % aus diesem Jahrgang stammen. Das heißt, dass die verbleibenden 15 % ohne zeitliche Begrenzung aus anderen Jahrgängen stammen dürfen.

Diese Änderung wird damit begründet, dass die Weine heutzutage Merkmale aufweisen, die es erlauben, sie auch nach einigen Jahren Lagerzeit zu konsumieren, und dass einige Kellereien den Wein nicht unmittelbar nach der Stabilisierung abfüllen, sondern ihn mindestens ein Jahr lagern. Außerdem hat die COVID-19-Pandemie den Weinsektor aufgrund der Ausfuhrschwierigkeiten und der auferlegten Beschränkungen im Hotel- und Restaurantgewerbe, die einen großen Einfluss auf die Vermarktung der Weine mit dieser Ursprungsbezeichnung haben, hart getroffen. Diese Situation und die Möglichkeit künftiger Gesundheitskrisen legen Maßnahmen wie diese nahe, die die Vermarktung der Weine erleichtern.

(1) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

Ribeira Sacra

2. Art der geografischen Angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Beschreibung des Weins/der WeineROTWEIN: *Ribeira Sacra Súmmum Tinto und Ribeira Sacra tinto*

Ribeira Sacra Súmmum tinto:

- Aussehen: klar und hell, mittlere bis hohe Farbintensität, kirsch- bis purpurrote Farbe.
- Geruch: Fruchtaromen mindestens einer der folgenden Gruppen: rote Beeren (Waldbeeren) oder Baumobst (rotes Steinobst).
- Geschmack: kräftig, Aromen einer der folgenden Gruppen: rote Beeren oder Baumobst, ausgewogenes Verhältnis von Alkohol, Säure und Adstringenz mit bleibendem Aroma.

Ribeira Sacra tinto:

- Aussehen: klar und hell, mittlere bis hohe Farbintensität, kirsch- bis purpurrote Farbe.
- Geruch: Fruchtaromen mindestens einer der folgenden Gruppen: rote Beeren (Waldbeeren) oder Baumobst (rotes Steinobst).
- Geschmack: kräftig, Aromen von roten Beeren oder Baumobst, ausgewogenes Verhältnis von Alkohol, Säure und Adstringenz mit bleibendem Aroma.

* Die Grenzwerte der nicht angegebenen Parameter müssen den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen.

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)	11,67
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	120

WEIßWEIN: *Ribeira Sacra Súmmum blanco*

- Aussehen: klar und hell, blassgelb bis goldfarben.
- Geruch: kräftig, Gerüche von Baumobst (weißes Kern- und Steinobst)
- Geschmack: kräftig, Aromen von Baumobst, ausgewogenes Verhältnis von Alkohol und Säure, mit bleibendem Aroma.

* Die Grenzwerte der nicht angegebenen Parameter müssen den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen.

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)	11,67
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	160

ROTWEIN: Ribeira Sacra Súmmum Barrica tinto und Ribeira Sacra Súmmum Garda tinto

Weine, die mit dem Begriff „barrica“ versehen und vermarktet werden, müssen neben den obigen Merkmalen für jede Weinart auch folgende Merkmale aufweisen:

- Geruch: Aroma mindestens einer der folgenden Gruppen: Gewürz-, Holz- oder Eichenaroma.
- Geschmack: Aroma mindestens einer der folgenden Gruppen: Gewürz-, Holz- oder Eichenaroma.

* Die Grenzwerte der nicht angegebenen Parameter müssen den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	16,67
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	140

WEIßWEIN: Ribeira Sacra Barrica Blanco und Ribeira Sacra Garda Blanco

Weine, die mit dem Begriff „barrica“ versehen und vermarktet werden, müssen neben den obigen Merkmalen für jede Weinart auch folgende Merkmale aufweisen:

- Geruch: Aroma mindestens einer der folgenden Gruppen: Gewürz-, Holz- oder Eichenaroma.
- Geschmack: Aroma mindestens einer der folgenden Gruppen: Gewürz-, Holz- oder Eichenaroma.

* Die Grenzwerte der nicht angegebenen Parameter müssen den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	16,67
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	160

ROSÉWEIN: Ribeira Sacra Súmmum rosado

- Aussehen: klar und hell, geringe bis mittlere Farbintensität, blassrosa bis kirschrote Farbe.
- Geruch: Fruchtaromen mindestens einer der folgenden Gruppen: Waldbeeren oder rotes Steinobst.
- Geschmack: kräftig, Aromen einer der folgenden Gruppen: Waldbeeren oder rotes Steinobst, ausgewogenes Verhältnis von Alkohol und Säure, mit bleibendem Aroma.

* Die Grenzwerte der nicht angegebenen Parameter müssen den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen.

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)	11,67
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	120

5. Weinbereitungsverfahren

a. Spezifische önologische Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

- Die Ausbeute darf 69 l Wein pro 100 kg Trauben nicht überschreiten. Bei Roséweinen darf die Ausbeute 40 l Wein pro 100 kg Trauben nicht überschreiten.
- Für die Verwendung des Begriffs „barrica“ müssen die Weine in Holzfässern lagern, wobei folgende Vorgaben zu Mindestdauer und Höchstvolumen eingehalten werden müssen:
 - Rotweine: mindestens 6 Monate in Fässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 500 l.
 - Weißweine: mindestens 3 Monate in Fässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 600 l.
- Für die Verwendung des Begriffs „Garda“ müssen Rotweine mindestens 7 Monate und Weißweine mindestens 4 Monate in Tanks aus Holz, Beton oder anderen nach lebensmittelrechtlichen Vorschriften zulässigen Materialien außer Edelstahl und Polyester reifen, wobei folgende Volumenansforderungen gelten:
 - Rotweine:
 - Holztanks mit einem Fassungsvermögen von 225 bis 10 000 l
 - Betontanks oder Tanks aus anderen Materialien mit einem Fassungsvermögen bis 5 000 l.
 - Weißweine:
 - Holztanks mit einem Fassungsvermögen von 225 bis 8 000 l
 - Betontanks oder Tanks aus anderen Materialien mit einem Fassungsvermögen bis 5 000 l.

Einschränkung bei der Weinbereitung

- Die Rotweinsorten Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño tinto, Caíño longo und Caíño bravo sowie die Weißweinsorten Godello, Loureira, Treixadura, Dona branca, Albariño, Torrontés, Branco lexítimo und Caíño blanco werden als bevorzugte Sorten oder Hauptsorten betrachtet. Bei Weinen mit dem Vermerk „Súmmum“ muss bei der Weinbereitung der Anteil dieser Sorten mindestens 85 % betragen. Bei Rotweinen, die nicht als Weine mit dem Vermerk „Súmmum“ vermarktet werden, muss der Anteil der Sorte Mencía mindestens 70 % betragen.
- Der Einsatz kontinuierlicher Pressen oder von Hochgeschwindigkeitszentrifugen ist nicht zulässig.
- Verfahren, bei denen die Trauben vorgewärmt oder die Moste oder Weine mit dem Trester erhitzt werden, um mehr Farbstoffe zu extrahieren, sind nicht zulässig.
- Bei der Herstellung von Roséweinen der Sorte Ribeira Sacra darf die Mazerationsdauer des Mostes mit der Schale 48 Stunden nicht überschreiten.
- Bei der Bereitung und beim Ausbau dürfen keine Eichenholzschnitzel verwendet werden.

Anbauverfahren

- Die Weinlese erfolgt unter Verwendung von vom Regulierungsrat zugelassenen Erntekisten mit größter Sorgfalt vollständig von Hand; für die Herstellung der Weine mit geschütztem Namen werden ausschließlich gesunde Trauben mit entsprechendem Reifegrad verwendet.

b. Höchsterträge

Rote Rebsorten

9 500 kg Trauben pro Hektar

Rote Rebsorten

65,55 hl pro Hektar

Weißre Rebsorten

12 000 kg Trauben pro Hektar

Weißre Rebsorten

82,80 hl pro Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Bei dem abgegrenzten Gebiet handelt es sich um fünf Teilgebiete, die den folgenden Gemeinden angehören:

- Teilgebiet Amandi: Sober und Monforte de Lemos.
- Teilgebiet Chantada: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo und A Peroxa.
- Teilgebiet Quiroga-Bibei: Monforte de Lemos, A Pobra de Brollón, Quiroga, Ribas de Sil, A Pobra de Trives, Manzaneda und San Xoán de Río.
- Teilgebiet Ribeiras do Miño: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober und Monforte de Lemos.
- Teilgebiet Ribeiras do Sil: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas und Nogueira de Ramuín.

Diese Gemeinden verteilen sich auf die Provinzen Lugo und Ourense der Autonomen Gemeinschaft Galicien.

7. Wichtigste Keltertraubensorten

ALBARIN BLANCO — BRANCO LEXITIMO

ALBARIÑO

BRANCELLAO

CAÍÑO BLANCO

CAÍÑO BRAVO

CAÍÑO LONGO

CAÍÑO TINTO

DOÑA BLANCA — DONA BRANCA

GODELLO

LOUREIRA s LOUREIRO BLANCO

MENCÍA

MERENZAIO

SOUSÓN

TORRONTÉS

TREIXADURA

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Das wichtigste Merkmal dieser Weine ist ihr Anbau („viticultura heroica“ genannt) auf Terrassen in Steillagen, die eine beeindruckende anthropogene Landschaft bilden. Aufgrund dieser Höhenstrukturen gibt es zahlreiche Mikroklimata, weshalb die Wahl der Höhe und der Ausrichtung entscheidend für den Reifungsprozess der Trauben sind. Außerdem sind die verwendeten Trauben hauptsächlich heimische Rebsorten, die über Jahrhunderte von Winzern und Weinerzeugern ausgewählt und an die lokalen Klima- und Bodenbedingungen angepasst wurden. Es werden hauptsächlich Rotweine hergestellt, in denen die Sorte Mencía dominiert, die kirschfarbene, fruchtige Weine mit ausgewogenem Säuregehalt hervorbringt.

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

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

Beschreibung der Bedingung:

Das Erzeugungsgebiet besteht hauptsächlich aus steilen Hanglagen, sodass es schwierig ist, Kellereien zu errichten. Daher ist die Verarbeitung in Kellereien zulässig, die in folgenden an das Erzeugungsgebiet angrenzenden Teilgebieten und Gemeinden erbaut wurden:

Amandi: Sober.

Chantada: Carballedo, A Peroxa, Portomarín, Taboada und Chantada.

Ribeiras do Miño: Pantón und O Saviñao.

Ribeiras do Sil: A Teixeira und Castro Caldelas.

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Weine müssen am Herstellungsort verpackt werden. Der Transport und die Abfüllung außerhalb des Erzeugungs- und Verarbeitungsgebiets stellt ein Risiko für die Qualität des Weins dar, da er Oxidoreduktion, Temperaturschwankungen usw. ausgesetzt sein kann; die Gefahr für die Qualität ist umso größer, je weiter die Transportwege sind. Durch das Abfüllen im Ursprungsgebiet bleiben Merkmale und Qualität des Produkts erhalten.

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Für den Namen der Ursprungsbezeichnung sind mindestens 4 mm große Schriftzeichen zu verwenden. Die Schriftzeichen, in denen der Name des Teilgebiets und der Rebsorte angegeben werden, dürfen höchstens halb so groß sein wie die für den Namen der g. U. verwendeten Schriftzeichen.

Die Anbringung eines Markennamens ist verpflichtend. Werden Markennamen verwendet, die auch von anderen Ursprungsbezeichnungen verwendet werden, ist die Bezeichnung „Ribeira Sacra“ in demselben Sichtfeld, vor dem gleichen Hintergrund und in der gleichen Schrift wie der Markenname anzubringen, wobei die Schriftzeichen der Bezeichnung mindestens die dreifache Größe haben.

Alle Flaschen müssen mit einem nummerierten Rückenetikett versehen werden. Dieses Rückenetikett muss das Logo der Ursprungsbezeichnung umfassen.

Link zur Produktspezifikation

https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/productos/en-tramitacion/PLIEGO_DE_CONDICIONES_DO_RIBEIRA_SACRA_julio_2020_final.pdf

**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 435/06)

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

EINZIGES DOKUMENT

„BAYRAMIÇ BEYAZI“

EU-Nr.: PDO-TR-02391 – 1. Februar 2018

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

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

„Bayramiç Beyazı“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Türkei

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

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

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

Das Erzeugnis mit dem Namen „Bayramiç Beyazı“ ist die Frucht des Nektarinenbaums einer endemischen Sorte der Art *Prunus persica*. Die Früchte haben eine gleichmäßige, glatte Form und eine dünne Haut. Die Steine haften am Fruchtfleisch. Die Frucht hat einen süßen, aromatischen und leicht säuerlichen Geschmack.

Sie hat zudem folgende Eigenschaften:

- Farbe: Die Farbe der Haut reicht von hellgrün bis gelb und die Farbe des Fruchtfleisches von weiß bis blassgelb. Die Hautfarbe liegt zwischen den Pantone-Werten 583–587 C bzw. den L*a*b*-Werten 56–58, 15–14 und 24–24,5.
- Gewicht und Größe der Früchte: 30–60 g Gewicht, 38–52 mm Durchmesser und 36–42 mm Länge.
- Grad Brix: mindestens 9,5 °
- Säuregehalt (% Apfelsäure): mindestens 0,3 und höchstens 0,5
- Festigkeit des Fruchtfleisches: mindestens 5,0 und höchstens 7,0 kg/cm²
- Aroma: Frisch und süß nach einer Mischung aus Aprikose, Pfirsich und Pflaume.

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 der Nektarine mit der g. U. „Bayramiç Beyazı“ müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, einschließlich Ziehen der Setzlinge, Anpflanzen, Baumschnitt und Ernte.

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

—

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

Das Erkennungslogo für den Namen „Bayramiç Beyazı“ muss auf allen Verpackungen, einschließlich Kisten, angebracht werden.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet ist der Landkreis Bayramiç. Er befindet sich in der Provinz Çanakkale im Nordwesten der Türkei.

5. Zusammenhang mit dem Geografischen Gebiet

Besonderheit des geografischen Gebiets

Natürliche faktoren

Der Landkreis Bayramiç besteht aus Tief- und Hochebenen mit Erhebungen zwischen 500 und 1000 m in der Nähe des Ida-Gebirges, dem größten Bergmassiv auf der Biga-Halbinsel. Die hohe Sonneneinstrahlung aufgrund der Höhenlage befördert die Photosynthese, was der Nektarine „Bayramiç Beyazı“ einen süßeren Geschmack verleiht. Aufgrund der Höhenlage sind in dem Gebiet während der Reifezeit hohe Tagestemperaturen (Durchschnittstemperatur von 32–34 °C im Monat Juli) und niedrige Temperaturen in der Nacht (Durchschnittstemperatur von 12–15 °C im Monat Juli) vorherrschend. Durch die niedrigen Temperaturen in der Nacht verlangsamten sich die Atemfrequenz und der Stoffwechsel der Pflanzen. Der daraus resultierende höhere Wassergehalt in den Zellzwischenräumen führt zu einer höheren Festigkeit des Fruchtfleisches.

Der Landkreis Bayramiç verfügt über nährstoffreiche, lehmige Böden mit zahlreichen Strömen und Quellen. Die Niederschlagsmenge beträgt bis zu 600–700 mm. Dies sind ideale Bedingungen für den Anbau von Obst und Gemüse. Der pH-Wert des Bodens liegt im Landkreis Bayramiç zwischen 6 und 7. Dies ist für Bäume der optimale pH-Wert, um über die Wurzeln Spurenelemente wie Eisen aufnehmen zu können. Dank dieser im Grundwasser gelösten Spurenelemente tragen die Bäume feste Früchte. Das reiche Insektenvorkommen in der Region und die dort ausgeübte Bienenzucht bewirken eine effizientere Bestäubung und einen stärkeren Fruchtbehang. Der Grundwasserspiegel in dem Gebiet liegt in etwa 2 m Tiefe, und die Baumwurzeln reichen nicht so tief. Sie sind somit keiner Staunässe ausgesetzt, die die Qualität der Früchte beeinträchtigen würde.

Menschliche faktoren

Ein wesentliches Element bei der Erzeugung der Nektarine „Bayramiç Beyazı“ ist die Kompetenz der lokalen Erzeuger, die insbesondere während des Baumschnitts und der Ernte zur Anwendung kommt. Die Bäume werden schirmförmig geschnitten, damit die Früchte mehr Licht und Luft erreicht. Dadurch werden die Photosynthese, die Carotinoidproduktion und andere Stoffwechsellätigkeiten gefördert, die der Frucht einen süßeren Geschmack, eine unverwechselbare Farbe der Haut und ein intensiveres Aroma verleihen. Bei der Ernte der Nektarinen kommt es darauf an, dass der Landwirt den richtigen Zeitpunkt wählt. Die Früchte werden in 2 bis 3 Durchgängen pro Baum per Hand gepflückt. Durch das Pflücken per Hand werden die Früchte vor Beschädigung geschützt.

Besonderheit des Erzeugnisses

Die g. U. „Bayramiç Beyazı“ bezeichnet einen lokalen Nektarinen-Genotyp, der sich im Laufe der Jahre dank der natürlichen Bedingungen des Landkreises Bayramiç entwickelt hat. Die Früchte zeichnen sich durch ein frisches und süßes Aroma nach einer Mischung von Aprikose, Pfirsich und Pflaume aus. Zahlreiche Studien haben bestätigt, dass die im geografischen Gebiet angebauten Früchte mit der g. U. „Bayramiç Beyazı“ im Vergleich zu in anderen Regionen erzeugten Nektarinen einen höheren Gehalt an flüchtigen Bestandteilen und ein intensiveres Aroma haben. Das spezifische Aroma und der besondere Geruch der Früchte werden insbesondere durch 2-Hexanal, Hexanal und (E)-2-Hexanal hervorgerufen, die in den Früchten mit der g. U. „Bayramiç Beyazı“ aus dem Landkreis Bayramiç in höheren Konzentrationen vorkommen als in denjenigen aus anderen Gebieten der Türkei.

Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge:

Die natürlichen Bedingungen (hohe Sonneneinstrahlung, hohe Temperaturen bei Tag und niedrige Temperaturen bei Nacht sowie hohe Niederschlagsrate) und der besondere Baumschnitt, durch den die Früchte während des Reifeprozesses viel Sonnenschein erhalten, beeinflussen die Farbe der Haut sowie die Süße und die Festigkeit des Fruchtfleisches der in dem Gebiet angebauten Früchte mit der g. U. „Bayramiç Beyazı.

Zahlreiche Quellen und viele Wasserläufe in dem Gebiet stellen eine ausreichende Bewässerung sicher, mineralische Böden und die reichhaltige Fauna (Insekten), sowie die Tradition der Bienenzucht schaffen ideale Bedingungen die Obsterzeugung und sorgen dafür, dass die Früchte die gewünschte Größe und Form erreichen. Der pH-Wert des Bodens ist ideal für die Aufnahme von Mineralien durch die Baumwurzeln, was zu einem festeren Fruchtfleisch führt.

Neben den natürlichen Bedingungen tragen auch andere Faktoren zur Besonderheit des Erzeugnisses bei, etwa das übermittelte Wissen lokaler Erzeuger. Dazu zählt die Fähigkeit, den richtigen Erntezeitpunkt zu bestimmen, und die Ernte von Hand in 2 bis 3 Durchgängen pro Baum. Weil die Früchte an einem Baum nicht gleichzeitig reif werden, kann durch diese Erntemethode sichergestellt werden, dass alle geernteten Früchte eine ähnliche Farbe, Größe, Trockenmasse und ein vergleichbares Aroma aufweisen. Durch das Pflücken per Hand wird eine mögliche Beschädigung der Früchte verhindert.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE