

Amtsblatt der Europäischen Union

C 202



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

66. Jahrgang

9. Juni 2023

Inhalt

I *Entschlüsse, Empfehlungen und Stellungnahmen*

EMPFEHLUNGEN

Europäische Zentralbank

2023/C 202/01	Empfehlung der Europäischen Zentralbank vom 2. Juni 2023 an den Rat der Europäischen Union zu den externen Rechnungsprüfern der Banca d'Italia (EZB/2023/14)	1
---------------	--	---

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2023/C 202/02	Mitteilung der Kommission betreffend Teil B des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 284/2013 der Kommission zur Festlegung der Datenanforderungen für Pflanzenschutzmittel gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln ⁽¹⁾	2
2023/C 202/03	Mitteilung der Kommission betreffend Teil B des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 283/2013 der Kommission zur Festlegung der Datenanforderungen für Wirkstoffe gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln ⁽¹⁾	14
2023/C 202/04	Mitteilung der Kommission — Hinweise für Interessenträger zum Austritt des Vereinigten Königreichs und den EU-Beihilferechtsvorschriften	25

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2023/C 202/05	Euro-Wechselkurs — 8. Juni 2023	30
---------------	---------------------------------------	----

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2023/C 202/06	Bekanntmachung gemäß Artikel 13 der Richtlinie 2001/24/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über die Sanierung und Liquidation von Kreditinstituten über die Auflösung und anschließende Liquidation der Baltic International Bank SE [lettisches Kreditinstitut in Liquidation]	31
2023/C 202/07	Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien	32
2023/C 202/08	Aktualisierung der Liste der Grenzübergangsstellen gemäß Artikel 2 Absatz 8 der Verordnung (EU) 2016/399 des Europäischen Parlaments und des Rates über einen Gemeinschaftskodex für das Überschreiten der Grenzen durch Personen (Schengener Grenzkodex)	33
2023/C 202/09	Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 16 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft — Gemeinwirtschaftliche Verpflichtungen im Linienflugverkehr ⁽¹⁾	47
2023/C 202/10	Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft — Ausschreibung für die Durchführung von Linienflugdiensten aufgrund gemeinwirtschaftlicher Verpflichtungen ⁽¹⁾	48

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2023/C 202/11	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11078 — CONTARGO / ZIEGLER / SCHMID / JV) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	49
2023/C 202/12	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10920 — AMAZON / IROBOT) ⁽¹⁾	51

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2023/C 202/13	Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	53
---------------	---	----

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

2023/C 202/14	Veröffentlichung des Einzigsten Dokuments gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Fundstelle der Veröffentlichung der Produktspezifikation für einen Namen im Weinsektor	76
---------------	--	----

Berichtigungen

2023/C 202/15	Berichtigung der Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission (ABl. C 104 vom 4.3.2022)	84
---------------	--	----

I

(Entschlüsse, Empfehlungen und Stellungnahmen)

EMPFEHLUNGEN

EUROPÄISCHE ZENTRALBANK

EMPFEHLUNG DER EUROPÄISCHEN ZENTRALBANK

vom 2. Juni 2023

an den Rat der Europäischen Union zu den externen Rechnungsprüfern der Banca d'Italia

(EZB/2023/14)

(2023/C 202/01)

Der EZB-RAT —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Satzung des Europäischen Systems der Zentralbanken und der Europäischen Zentralbank, insbesondere auf Artikel 27.1,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Jahresabschlüsse der Europäischen Zentralbank (EZB) und der nationalen Zentralbanken der Mitgliedstaaten, deren Währung der Euro ist, werden von unabhängigen externen Rechnungsprüfern geprüft, die vom EZB-Rat empfohlen und vom Rat der Europäischen Union anerkannt wurden.
- (2) Das Mandat der gegenwärtigen externen Rechnungsprüfer der Banca d'Italia, Deloitte & Touche S.p.A., endete nach der Rechnungsprüfung für das Geschäftsjahr 2022. Es ist deshalb erforderlich, ab dem Geschäftsjahr 2023 externe Rechnungsprüfer zu bestellen.
- (3) Die Banca d'Italia hat Deloitte & Touche S.p.A. als externe Rechnungsprüfer für die Geschäftsjahre 2023 bis 2027 ausgewählt —

HAT FOLGENDE EMPFEHLUNG ERLASSEN:

Es wird empfohlen, Deloitte & Touche S.p.A. als externe Rechnungsprüfer der Banca d'Italia für die Geschäftsjahre 2023 bis 2027 zu bestellen.

Geschehen zu Frankfurt am Main am 2. Juni 2023.

Die Präsidentin der EZB
Christine LAGARDE

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Mitteilung der Kommission betreffend Teil B des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 284/2013 der
Kommission zur Festlegung der Datenanforderungen für Pflanzenschutzmittel gemäß der
Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das
Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 202/02)

Diese Leitlinien wurden in Absprache mit den Mitgliedstaaten erstellt. Sie sollen keine rechtsverbindliche Wirkung entfalten und können weder Maßnahmen eines Mitgliedstaates im Rahmen der Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 noch der diesbezüglichen Rechtsprechung vorgereifen. Zur verbindlichen Auslegung und Anwendung des Unionsrechts ist allein der Gerichtshof befugt.

Mit der vorliegenden Kommissionsmitteilung wird Nummer 6 der Einleitung des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 284/2013 umgesetzt, der zufolge die Liste der im Zusammenhang mit der Durchführung dieser Verordnung relevanten Prüfmethode und Leitliniendokumente zu Informations- und Harmonisierungszwecken im *Amtsblatt der Europäischen Union* zu veröffentlichen ist. Die nachstehende Liste stellt die genannte Liste in Bezug auf Teil B des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 284/2013 in der durch die Verordnung (EU) 2022/1440 der Kommission ⁽¹⁾ geänderten Fassung dar und wird regelmäßig aktualisiert.

Sind nach den Bestimmungen des Teils B des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 284/2013 Daten auf der Grundlage der Vorschriften des Teils A des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 284/2013 zu gewinnen, so sind die einschlägigen Prüfmethode und Leitlinien in der Kommissionsmitteilung zur Durchführung des Teils A des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 284/2013 (d. h. betreffend Pflanzenschutzmittel, die chemische Wirkstoffe enthalten) aufgeführt.

Ein für einen Abschnitt aufgelistetes Dokument gilt für alle Unterabschnitte. Ist für einen Abschnitt kein Dokument aufgelistet, so steht derzeit keine abgestimmte Prüfmethode bzw. Leitlinie zur Verfügung. In diesen Fällen sollten potenzielle Antragsteller Vorschläge während der Besprechung vor der Antragstellung mit dem Bericht erstattenden Mitgliedstaat und der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) erörtern, z. B. auf der Grundlage von im Entwurf vorliegenden Prüfmethode.

Prüfmethode

Wird in der Verordnung (EG) Nr. 440/2008 der Kommission ⁽²⁾ auf eine OECD-Prüfrichtlinie verwiesen (durch die Angabe, dass eine Prüfmethode einer OECD-Prüfrichtlinie entspricht), so wird zwecks Vermeidung von Dopplungen allein die OECD-Prüfrichtlinie aufgeführt.

⁽¹⁾ Verordnung (EU) 2022/1440 der Kommission vom 31. August 2022 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 284/2013 hinsichtlich der für Pflanzenschutzmittel vorzulegenden Informationen und der spezifischen Datenanforderungen für Pflanzenschutzmittel, die Mikroorganismen enthalten (ABl. L 227 vom 1.9.2022, S. 38).

⁽²⁾ Verordnung (EG) Nr. 440/2008 der Kommission vom 30. Mai 2008 zur Festlegung von Prüfmethode gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) (ABl. L 142 vom 31.5.2008, S. 1).

Aufgelistet werden ausschließlich validierte Prüfmethode (d. h. solche, die von der OECD oder einer entsprechenden internationalen Organisation einem Ringtest unterzogen wurden). Nicht aufgenommen wurden Prüfmethode, die lediglich in wissenschaftlichen Veröffentlichungen beschrieben wurden.

Mit der gelisteten Prüfmethode ist die aktuellste Fassung dieser Prüfmethode gemeint, die bei Beginn der Untersuchung verfügbar ist.

Um einigen Datenanforderungen Genüge zu tun, werden bei Pflanzenschutzmitteln, die einen Mikroorganismus als Wirkstoff enthalten, möglicherweise Ad-hoc-Testprotokolle benötigt. Vor der Antragstellung⁽³⁾ können die Antragsteller, der Bericht erstattende Mitgliedstaat und die EFSA diese Art von Ad-hoc-Testprotokollen erörtern, insbesondere ob die in der Kommissionsmitteilung zur Durchführung des Teils A des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 284/2013 aufgeführten Testprotokolle ersatzweise herangezogen werden können oder ob sie so angepasst werden können, dass sie sich für Pflanzenschutzmittel mit einem Mikroorganismus als Wirkstoff besser eignen.

Um Versuche an Wirbeltieren zu minimieren, sollten Untersuchungen, die bereits anhand älterer Prüfmethode durchgeführt wurden, gemäß Artikel 62 der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 als Teil der Risikobewertung berücksichtigt werden. Die Antragsteller, der Bericht erstattende Mitgliedstaat und die EFSA können jedoch bei der Besprechung vor der Antragstellung prüfen, ob neue Untersuchungen anhand neuerer Prüfmethode erforderlich sind, sofern dies wissenschaftlich begründet ist.

In jedem Fall sind unnötige Tierversuche im Einklang mit der Richtlinie 2010/63/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2010 zum Schutz der für wissenschaftliche Zwecke verwendeten Tiere⁽⁴⁾, der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 (Erwägungsgründe 11 und 40, Artikel 8 Absatz 1 Buchstabe d, Artikel 18 Buchstabe b, Artikel 33 Absatz 3 Buchstabe c und Artikel 62 Absatz 1) und der Verordnung (EU) Nr. 283/2013 der Kommission⁽⁵⁾ zu vermeiden. Konkret ist in Artikel 62 der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 festgelegt, dass Versuche mit Wirbeltieren für die Zwecke der Genehmigung von Wirkstoffen für Pflanzenschutzmittel nur dann durchgeführt werden dürfen, wenn keine anderen Methoden bereitstehen. Zu den Alternativen gehören In-vitro-Untersuchungen, In-silico-Methoden oder andere Ansätze wie das Analogiekonzept, beispielsweise beschrieben im „EURL ECVAM Status Report on the Development, Validation and Regulatory Acceptance of Alternative Methods and Approaches“ und im Statusbericht des EURL ECVAM „Non-animal methods in science and regulation“⁽⁶⁾. Außerdem sollte die Verfügbarkeit von Leitliniendokumenten betreffend Untersuchungen ohne Tierversuche und von validierten, zuverlässigen In-vitro-Versuchsprotokollen als valide wissenschaftliche Begründung mit Blick auf Nummer 1.5 der Einleitung des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 283/2013 gelten.

Stehen zur Erfüllung einer Datenanforderung mehrere Prüfmethode bereit, so zeigt die Reihenfolge der Auflistung der Prüfmethode eine Präferenz für den Fall an, dass eine neue Untersuchung erforderlich ist. Bei der Reihenfolge wird denjenigen Methoden Vorrang eingeräumt, bei denen keine oder weniger Versuchstiere benötigt werden und/oder die für die Versuchstiere mit weniger schwerem Leiden verbunden sind. Wenn dies wissenschaftlich begründet ist (z. B. aufgrund der Beschränkungen einiger Methoden hinsichtlich des Bereichs ihrer Anwendbarkeit), kann die Rangfolge bei der Besprechung vor der Antragstellung jedoch auf Anraten der EFSA und des Bericht erstattenden Mitgliedstaats geändert werden, um die wissenschaftliche Qualität der Bewertung zu gewährleisten.

Leitliniendokumente

Leitliniendokumente kommen für eine Listung infrage, wenn sie

- vor der Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung vom Ständigen Ausschuss für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel gebilligt wurden,
- unter Federführung eines amtlichen Gremiums (z. B. der EFSA, der Kommission oder der nationalen Behörden) mit dem Ziel erstellt wurden, einen bestimmten Bereich der Risikobewertung oder Verfahrensfragen zu behandeln, und mit den einschlägigen Interessenträgern abgestimmt wurden oder
- von einer zwischenstaatlichen Organisation (wie der OECD, der FAO, der WHO oder der EPPO) gebilligt wurden, in der die Mitgliedstaaten am Prozess der Billigung mitwirken.

Folgende Arten von Leitliniendokumenten wurden für eine Listung in Betracht gezogen:

- technische Leitliniendokumente, einschließlich Leitliniendokumenten horizontaler Art, die mehrere oder alle Abschnitte der Datenanforderungen abdecken, einschließlich der Umsetzung von Nummer 1.5 der Einleitung des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 284/2013,

⁽³⁾ Artikel 32a der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1).

⁽⁴⁾ ABl. L 276 vom 20.10.2010, S. 33.

⁽⁵⁾ ABl. L 93 vom 3.4.2013, S. 1.

⁽⁶⁾ Abrufbar unter <https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/>

- Leitliniendokumente zu administrativen/Verfahrensfragen, sofern sie für die Umsetzung der Datenanforderungen von Belang sind,
- Modelle oder Berechnungsinstrumente, sofern sie für die Datenanforderungen von Belang sind und mit einem Leitliniendokument in Verbindung gebracht werden können oder dieses untermauern;
- wissenschaftliche Gutachten der EFSA-Gremien sowie Leitliniendokumente des zonenübergreifenden Lenkungsausschusses, die für alle Mitgliedstaaten maßgeblich sind, wurden nach Abwägung im Einzelfall aufgelistet, sofern sie für die Umsetzung spezifischer Datenanforderungen relevant sind.

Dokumente wie Leitliniendokumente für eine Zone, Stellungnahmen der EFSA, einer Peer-Review unterzogene Veröffentlichungen, Fachberichte, wissenschaftliche Berichte sowie Strategien werden im Prinzip nicht in die nachstehende Liste aufgenommen; hiervon ausgenommen sind einige Dokumente, die Gegenstand einer öffentlichen Konsultation waren.

Mit dem gelisteten Leitliniendokument ist die aktuellste Fassung dieses Leitliniendokuments gemeint, die bei Beginn der Untersuchung verfügbar ist.

In Bezug auf die Reihe der EPPO-Standards für die Bewertung der Wirksamkeit von Pflanzenschutzmitteln sind die maßgeblichsten Standards in der nachstehenden Liste angegeben. Die Auflistung ist jedoch als nicht erschöpfend anzusehen, da die „EPPO Global Database“ regelmäßig aktualisiert wird und im Einzelfall möglicherweise andere Standards benötigt werden. Daher wurden auch die EPPO Global Database, die „General Standards“ der Reihe „PP 1“ der EPPO-Standards und die „Specific Standards“ der Reihe „PP 1“ der EPPO-Standards in die Liste aufgenommen.

Entsprechender Abschnitt in Teil B des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 284/2013	Prüfmethoden (1)	Leitliniendokumente (2)
Allgemeine Prüfmethoden und Leitliniendokumente		EFSA Guidance on the use of the weight of evidence approach in scientific assessments (EFSA Journal 2017;15(8):4971)
Allgemeine Prüfmethoden und Leitliniendokumente		ECHA Guidance on the Application of the CLP Criteria
Allgemeine Prüfmethoden und Leitliniendokumente		OECD Guidance Document for the Use of Adverse Outcome Pathways in Developing Integrated Approaches to Testing and Assessment (IATA) No. 260
Allgemeine Prüfmethoden und Leitliniendokumente		OECD Guidance Document on Good In Vitro Method Practices (GIVIMP)
1. Identität des Antragstellers, Identität des Pflanzenschutzmittels sowie Informationen zur Herstellung		EU Guidance document for the assessment of the equivalence of technical grade active ingredients for identical microbial strains or isolates approved under Regulation (EC) No. 1107/2009 (SANCO/12823/2012)
1.4. Ausführliche quantitative und qualitative Informationen zur Zusammensetzung der Zubereitung		OECD Issue Paper on Microbial Contaminants Limits for Microbial Pest Control Products No. 65
1.4. Ausführliche quantitative und qualitative Informationen zur Zusammensetzung der Zubereitung		EU Guidance document on significant and non-significant changes of the chemical composition of authorised plant protection products under Regulation (EC) No 1107/2009 of the EU Parliament and Council on placing of plant protection products on the market and repealing Council Directives 79/117/EEC and 91/414/EEC (SANCO/12638/2011)
2.6. Lagerstabilität und Haltbarkeit		OECD Issue Paper on Microbial Contaminants Limits for Microbial Pest Control Products No. 65
2.6. Lagerstabilität und Haltbarkeit		OECD Guidance document on storage stability of microbial pest control products. Series on Pesticides No. 85 (ENV/JM/MONO(2016)54)
2.6.2. Auswirkungen von Temperatur und Verpackung	CIPAC MT 39: Stability of liquid formulations at 0°C	
2.6.2. Auswirkungen von Temperatur und Verpackung	CIPAC MT 46: Accelerated storage procedure	

2.7.1. Benetzbarkeit			CIPAC MT 53: Wettability	
2.7.2. Schaumbeständigkeit			CIPAC MT 47: Persistent foaming	
2.7.3. Suspendierbarkeit, Dispersionsstabilität	Dispersionsspontaneität	und	CIPAC MT 41: Dilution stability of herbicide aqueous solutions	
2.7.3. Suspendierbarkeit, Dispersionsstabilität	Dispersionsspontaneität	und	CIPAC MT 160: Spontaneity of dispersion of suspension concentrates	
2.7.3. Suspendierbarkeit, Dispersionsstabilität	Dispersionsspontaneität	und	CIPAC MT 174: Dispersibility of water dispersible granules	
2.7.3. Suspendierbarkeit, Dispersionsstabilität	Dispersionsspontaneität	und	CIPAC MT 179: Dissolution degree and solution stability	
2.7.3. Suspendierbarkeit, Dispersionsstabilität	Dispersionsspontaneität	und	CIPAC MT 180: Dispersion stability Suspo-emulsions	
2.7.3. Suspendierbarkeit, Dispersionsstabilität	Dispersionsspontaneität	und	CIPAC MT 184: Suspensibility of formulations forming suspensions on dilution with water	
2.7.3. Suspendierbarkeit, Dispersionsstabilität	Dispersionsspontaneität	und	CIPAC MT 196: Solution Properties of Water Soluble Tablets	
2.7.4. Trockensiebstest und Nasssiebstest			CIPAC MT 170: Dry sieve analysis of water dispersible granules	
2.7.4. Trockensiebstest und Nasssiebstest			CIPAC MT 187: Particle size analysis by laser diffraction	
2.7.4. Trockensiebstest und Nasssiebstest			CIPAC MT 185: Wet sieve test	
2.7.5. Korngrößenverteilung (Stäubemittel und wasserdispergierbare Pulver, Granulate), Staub-/Feinanteil (Granulate), Abrieb und Bruchfestigkeit (Granulate)		und	CIPAC MT 170: Dry sieve analysis of water dispersible granules	
2.7.5. Korngrößenverteilung (Stäubemittel und wasserdispergierbare Pulver, Granulate), Staub-/Feinanteil (Granulate), Abrieb und Bruchfestigkeit (Granulate)		und	CIPAC MT 171: Dustiness of granular products	
2.7.5. Korngrößenverteilung (Stäubemittel und wasserdispergierbare Pulver, Granulate), Staub-/Feinanteil (Granulate), Abrieb und Bruchfestigkeit (Granulate)		und	CIPAC MT 178: Attrition resistance of granules	

2.7.5. Korngrößenverteilung (Stäubemittel und wasserdispergierbare Pulver, Granulate), Staub-/Feinanteil (Granulate), Abrieb und Bruchfestigkeit (Granulate)	CIPAC MT 185: Wet sieve test	
2.7.5. Korngrößenverteilung (Stäubemittel und wasserdispergierbare Pulver, Granulate), Staub-/Feinanteil (Granulate), Abrieb und Bruchfestigkeit (Granulate)	CIPAC MT 187: Particle size analysis by laser diffraction	
2.7.5. Korngrößenverteilung (Stäubemittel und wasserdispergierbare Pulver, Granulate), Staub-/Feinanteil (Granulate), Abrieb und Bruchfestigkeit (Granulate)	CIPAC MT 193: Attrition of tablets	
2.7.5. Korngrößenverteilung (Stäubemittel und wasserdispergierbare Pulver, Granulate), Staub-/Feinanteil (Granulate), Abrieb und Bruchfestigkeit (Granulate)	CIPAC MT 197: Disintegration of Tablets	
2.7.6. Emulgierbarkeit, Reemulgierbarkeit und Emulsionsstabilität	CIPAC MT 36: Emulsion characteristics of emulsifiable concentrates	
2.7.7. Fließfähigkeit, Ausgießbarkeit (Spülbarkeit) und Verstäubbarkeit	CIPAC MT 148: Pourability of suspension concentrates	
2.7.7. Fließfähigkeit, Ausgießbarkeit (Spülbarkeit) und Verstäubbarkeit	CIPAC MT 171: Dustiness of granular products	
2.7.7. Fließfähigkeit, Ausgießbarkeit (Spülbarkeit) und Verstäubbarkeit	CIPAC MT 172: Flowability of water dispersible granules after heat test under pressure	
2.8. Physikalische und chemische Verträglichkeit mit anderen Pflanzenschutzmitteln einschließlich Pflanzenschutzmitteln, mit denen zusammen seine Anwendung zugelassen werden soll	ASTME1518 – 05 Standard Practice for Evaluation of Physical Compatibility of Pesticides in Aqueous Tank Mixtures by the Dynamic Shaker Method	
2.9. Haftfähigkeit und Verteilung an Saatgut	CIPAC MT 194: Adhesion to Treated Seed	
2.9. Haftfähigkeit und Verteilung an Saatgut	CIPAC MT 175: Seed treatment formulations, liquid, determination of seed-seed uniformity of distribution	

2.9. Haftfähigkeit und Verteilung an Saatgut	European Seed Association, 2011. Assessment of free floating dust and abrasion particles of treated seeds as a parameter of the quality of treated seeds: Heubach test. ESA STAT Dust Working Group	
3. Angaben zur Anwendung		EPPO Global Database (²)
3.3. Wirkungsart, Zielorganismen, zu schützende Pflanzen oder Pflanzenerzeugnisse und mögliche Risikominderungsmaßnahmen		EPPO PP 1/248: Harmonized classification and coding of the uses of plant protection products (²)
3.4. Aufwandmenge		EPPO PP 1/239: Dose expression of plant protection products
4.1. Verfahren für die Reinigung und die Dekontaminierung der Ausbringungsgeräte		EPPO PP 1/292: Cleaning pesticide application equipment (PAE) – efficacy aspects
5.1. Methoden zur Analyse der Zubereitung		EU Guidance document: Technical Active Substance and Plant protection products: Guidance for generating and reporting methods of analysis in support of pre- and post-registration data requirements for Annex (Section 4) of Regulation (EU) No 283/2013 and Annex (Section 5) of Regulation (EU) No 284/2013 (SANCO/3030/99)
5.1. Methoden zur Analyse der Zubereitung		OECD Issue Paper on Microbial Contaminants Limits for Microbial Pest Control Products No. 65
5.2. Methoden zur Bestimmung und Quantifizierung von Rückständen		Residues Analytical Methods for Risk Assessment and Post-approval Control and Monitoring Purposes (SANTE/2020/12830)
6. Wirksamkeitsdaten	„Specific Standards“ der Standardreihe PP 1 der EPPO (²)	
6. Wirksamkeitsdaten		EU guidance document on data requirements on efficacy for the dossier to be submitted for the approval of new active substances contained in plant protection products (SANCO/10054/2013)

6. Wirksamkeitsdaten		EU Guidance document on the efficacy composition of core dossier and national addenda submitted to support the authorization of plant protection products under regulation (EC) No 1107/2009 of the EU parliament and council on placing of plant protection products on the market (SANCO/10055/2013)
6. Wirksamkeitsdaten		„General Standards“ der Standardreihe PP 1 der EPPO (°) (Efficacy evaluation of plant protection products), insbesondere: EPPO PP 1/276: Principles of efficacy evaluation for microbial plant protection products, EPPO PP 1/296: Principles of efficacy evaluation for low-risk plant protection products und EPPO PP 1/319: General principles for efficacy evaluation of plant protection products with a mode of action as plant defence inducers
6.6.1. Auswirkungen auf Folgekulturen	OECD Guidelines for Testing of Chemicals No. 208 „Terrestrial Plant Test: Seedling Emergence and Seedling Growth Test“ (2006)	
6.6.1. Auswirkungen auf Folgekulturen		EPPO PP 1/207: Effects on succeeding crops
6.6.2. Auswirkungen auf sonstige Pflanzen, einschließlich benachbarter Kulturen		EPPO PP 1/256: Effects on succeeding crops
6.6.2. Auswirkungen auf sonstige Pflanzen, einschließlich benachbarter Kulturen		OECD (2006) Guidelines for the Testing of Chemicals No. 227 „Terrestrial Plant Test: Vegetative Vigour Test“
6.6.2. Auswirkungen auf sonstige Pflanzen, einschließlich benachbarter Kulturen		OECD (2006) Guidelines for Testing of Chemicals No. 208 „Terrestrial Plant Test: Seedling Emergence and Seedling Growth Test“
7.2. Bewertung der potenziellen Toxizität des Pflanzenschutzmittels		EFSA Guidance on the assessment of exposure of operators, workers, residents and bystanders in risk assessment for plant protection products (EFSA Journal 2022;20(1):7032)
7.3. Akute Toxizität		OECD (2016) Guidance Document on Considerations for Waiving or Bridging of Mammalian Acute Toxicity Tests Series on Testing & Assessment No. 237

7.3.1. Akute orale Toxizität	OECD Test Guideline 423: Acute Oral toxicity – Acute Toxic Class Method	
7.3.1. Akute orale Toxizität	OECD Test Guideline 420: Acute Oral Toxicity – Fixed Dose Procedure	
7.3.2. Akute dermale Toxizität	OECD Test Guideline 402: Acute Oral Toxicity – Fixed Dose Procedure	
7.3.3. Akute Inhalationstoxizität	OECD Test Guideline 436: Acute Inhalation Toxicity – Acute Toxic Class Method	
7.3.3. Akute Inhalationstoxizität	OECD Test Guideline 403: Acute Inhalation Toxicity	
7.3.4. Hautreizung	OECD Test Guideline 439: In vitro Skin Irritation: Reconstructed Human Epidermis Test Method	
7.3.4. Hautreizung	OECD Test Guideline 404: Acute Dermal Irritation/Corrosion	
7.3.4. Hautreizung	OECD Test Guideline 430: In Vitro Skin Corrosion: Transcutaneous Electrical Resistance Test Method (TER)	
7.3.4. Hautreizung	OECD Test Guideline 431: In vitro skin corrosion: reconstructed human epidermis (RHE) test method	
7.3.4. Hautreizung	OECD Test Guideline 435: In vitro Membrane Barrier Test Method for Skin Corrosion	
7.3.4. Hautreizung		OECD Guidance Document on an Integrated Approach on Testing and Assessment (IATA) for Skin Corrosion and Irritation, No. 203
7.3.5. Augenreizung	OECD Test Guideline 437: Bovine Corneal Opacity and Permeability Test Method for Identifying i) Chemicals Inducing Serious Eye Damage and ii) Chemicals Not Requiring Classification for Eye Irritation or Serious Eye Damage	
7.3.5. Augenreizung	OECD Test Guideline 438: Isolated Chicken Eye Test Method for Identifying i) Chemicals Inducing Serious Eye Damage and ii) Chemicals Not Requiring Classification for Eye Irritation or Serious Eye Damage	

7.3.5. Augenreizung	OECD Test Guideline 460: Fluorescein Leakage Test Method for Identifying Ocular Corrosives and Severe Irritants	
7.3.5. Augenreizung	OECD Test Guideline 491: Short Time Exposure In Vitro Test Method for Identifying i) Chemicals Inducing Serious Eye Damage and ii) Chemicals Not Requiring Classification for Eye Irritation or Serious Eye Damage	
7.3.5. Augenreizung	OECD Test Guideline 492: Reconstructed human Cornea-like Epithelium (RhCE) test method for identifying chemicals not requiring classification and labelling for eye irritation or serious eye damage	
7.3.5. Augenreizung	OECD Test Guideline 405: Acute eye irritation/corrosion	
7.3.6. Hautsensibilisierung	OECD Test Guideline 442A: Skin Sensitisation – Local Lymph Node Assay: DA	
7.3.6. Hautsensibilisierung	OECD Test Guideline 442B: Skin Sensitisation – Local Lymph Node Assay: BrdU-ELISA or –FCM	
7.3.6. Hautsensibilisierung	OECD Test Guideline 442C: In Chemico Skin Sensitisation	
7.3.6. Hautsensibilisierung	OECD Test Guideline 442D: In Vitro Skin Sensitisation	
7.3.6. Hautsensibilisierung	OECD Test Guideline 442E: In Vitro Skin Sensitisation: In Vitro Skin Sensitisation Assays Addressing the Key Event on Activation of Dendritic Cells on the Adverse Outcome Pathway for Skin Sensitisation	
7.3.6. Hautsensibilisierung	OECD Guideline No. 497: Defined Approaches on Skin Sensitisation	
7.3.6. Hautsensibilisierung	OECD Test Guideline 406: Skin Sensitisation Guinea Pig Maximisation Test and Buehler Test	
7.3.6. Hautsensibilisierung	OECD Test Guideline 429: Skin Sensitisation – Local Lymph Node Assay	
7.5. Expositionsdaten	OECD Test Guideline 428: Skin Absorption: In Vitro Method	

7.5. Expositionsdaten	OECD Test Guideline 427: Skin Absorption: In Vivo Method	
7.5. Expositionsdaten		EU Guidance on dermal absorption (SANTE/2018/10591)
7.5. Expositionsdaten		EU Guidance document on the risk assessment of metabolites produced by microorganisms used as plant protection active substances (SANCO/2020/12258)
7.5. Expositionsdaten		EFSA Guidance on the assessment of exposure of operators, workers, residents and bystanders in risk assessment for plant protection products (SANTE-10832-2015)
7.5. Expositionsdaten		EFSA Guidance on dermal absorption (EFSA Journal 2017;15(6):4873)
7.5. Expositionsdaten		FAO Operator exposure models and local risk assessment (?)
8. Rückstände in oder auf behandelten Erzeugnissen, Lebensmitteln und Futtermitteln		EU Guidance document on the risk assessment of metabolites produced by microorganisms used as plant protection active substances (SANCO/2020/12258)
8. Rückstände in oder auf behandelten Erzeugnissen, Lebensmitteln und Futtermitteln		EFSA Guidance on the establishment of the residue definition for dietary risk assessment (EFSA Journal 2016;14(12):4549)
8. Rückstände in oder auf behandelten Erzeugnissen, Lebensmitteln und Futtermitteln		EFSA Reporting data on pesticide residues in food and feed according to Regulation (EC) No 396/2005 (2018 data collection) (EFSA Journal 2019;17(4):5655)
10. Auswirkungen auf Nichtzielorganismen	Prüfmethoden, die entweder in der Kommissionsmitteilung zur Durchführung des Teils B des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 283/2013 oder in der Mitteilung zur Durchführung des Teils A des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 284/2013 der Kommission angegeben sind, können als Grundlage herangezogen und angepasst werden. Die Anwendbarkeit der ausgewählten Methoden oder von Anpassungen dieser Methoden ist in Anbetracht der Gegebenheiten des betreffenden Falles zu begründen und kann in Besprechungen vor der Antragstellung erörtert werden.	

10. Auswirkungen auf Nichtzielorganismen		EU Guidance document on the risk assessment of metabolites produced by microorganisms used as plant protection active substances (SANCO/2020/12258)
10. Auswirkungen auf Nichtzielorganismen		OECD Guidance to the environmental safety evaluation of microbial biocontrol agents, Series on Pesticides No. 67 (ENV/JM/MONO(2012)1)

(¹) Mit Ausnahme der in der Verordnung (EG) Nr. 440/2008 beschriebenen Methoden liegen die meisten der genannten Prüfmethode ausschließlich in englischer Sprache (manche auch in französischer Sprache) vor. Eingehende Informationen über die Prüfmethode sind abrufbar unter:

- CIPAC: <http://www.cipac.org/>,
- ASTM: <http://www.astm.org/Standard/index.shtml>,
- ISO: http://www.iso.org/iso/home/store/catalogue_ics.htm,
- OECD: <http://www.oecd.org/env/chemicalsafetyandbiosafety/testingofchemicals/>,
- EPPO: <http://www.eppo.int/STANDARDS/standards.htm>.

(²) Die meisten der angegebenen Leitliniendokumente liegen ausschließlich in englischer Sprache vor. Eingehende Informationen über die Leitliniendokumente sind abrufbar unter:

- Europäische Kommission: https://food.ec.europa.eu/plants/pesticides/approval-active-substances/guidelines-active-substances-and-plant-protection-products_en,
- OECD: <http://www.oecd.org/env/chemicalsafetyandbiosafety/testingofchemicals/>,
- EPPO: <http://www.eppo.int/STANDARDS/standards.htm>,
- ECHA: <http://echa.europa.eu/support/guidance-on-reach-and-clp-implementation>,
- EFSA: <http://www.efsa.europa.eu/en/publications.htm>,
- FOCUS: <https://esdac.jrc.ec.europa.eu/projects/focus-dg-sante>.

(³) <https://gd.eppo.int/>

(⁴) Bitte nur diejenigen Verwendungen in Betracht ziehen, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 als relevant gelten, und nicht diejenigen in EPPO PP 1/248, die sich auf Angaben über Biostimulanzien im Sinne der Verordnung (EU) 2019/1009 und im Sinne der technischen Spezifikationen CEN/TS 17724, CEN/TS 17700-1, CEN/TS 17700-2, CEN/TS 17700-3, CEN/TS 17700-4 und CEN/TS 17700-5 beziehen, auch wenn diese Biostimulanzien in EPPO PP 1/248 als Pflanzenwachstumsregulatoren ausgewiesen sind.

(⁵) Die EPPO-Standards sind abrufbar unter <http://pp1.eppo.org/> – in der Reihe „PP 1“ der EPPO-Standards wird die Bewertung der Wirksamkeit von Pflanzenschutzmitteln beschrieben. Die Reihe enthält „General Standards“ und „Specific Standards“. „Specific Standards“ sollten in Verbindung mit den einschlägigen „General Standards“ angewandt werden und umgekehrt.

(⁶) <https://pp1.eppo.int/standards/general>

(⁷) <http://www.fao.org/pesticide-registration-toolkit/registration-tools/assessment-methods/method-detail/en/c/1187029/>

Mitteilung der Kommission betreffend Teil B des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 283/2013 der Kommission zur Festlegung der Datenanforderungen für Wirkstoffe gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 202/03)

Diese Leitlinien wurden in Absprache mit den Mitgliedstaaten erstellt. Sie sollen keine rechtsverbindliche Wirkung entfalten und können weder Maßnahmen eines Mitgliedstaates im Rahmen der Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 noch der diesbezüglichen Rechtsprechung vorgereifen. Zur verbindlichen Auslegung und Anwendung des Unionsrechts ist allein der Gerichtshof befugt.

Mit der vorliegenden Kommissionsmitteilung wird Nummer 6 der Einleitung des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 283/2013 umgesetzt, der zufolge die Liste der im Zusammenhang mit der Durchführung dieser Verordnung relevanten Prüfmethode und Leitliniendokumente zu Informations- und Harmonisierungszwecken im *Amtsblatt der Europäischen Union* zu veröffentlichen ist. Die nachstehende Liste stellt die genannte Liste in Bezug auf Teil B des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 283/2013 in der durch die Verordnung (EU) 2022/1439 der Kommission ⁽¹⁾ geänderten Fassung dar und wird regelmäßig aktualisiert.

Sind nach den Bestimmungen des Teils B des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 283/2013 Daten auf der Grundlage der Vorschriften des Teils A des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 283/2013 zu gewinnen, so sind die einschlägigen Prüfmethode und Leitlinien in der Kommissionsmitteilung zur Durchführung des Teils A des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 283/2013 (d. h. betreffend chemische Wirkstoffe) aufgeführt.

Ein für einen Abschnitt aufgelistetes Dokument gilt für alle Unterabschnitte. Ist für einen Abschnitt kein Dokument aufgelistet, so steht derzeit keine abgestimmte Prüfmethode bzw. Leitlinie zur Verfügung. In diesen Fällen sollten potenzielle Antragsteller Vorschläge während der Besprechung vor der Antragstellung mit dem Bericht erstattenden Mitgliedstaat und der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) erörtern, z. B. auf der Grundlage von im Entwurf vorliegenden Prüfmethode.

Prüfmethode

Aufgelistet werden ausschließlich validierte Prüfmethode (d. h. solche, die von der OECD oder einer entsprechenden internationalen Organisation einem Ringtest unterzogen wurden). Nicht aufgenommen wurden Prüfmethode, die lediglich in wissenschaftlichen Veröffentlichungen beschrieben wurden.

Mit der gelisteten Prüfmethode ist die aktuellste Fassung dieser Prüfmethode gemeint, die bei Beginn der Untersuchung verfügbar ist.

Um einigen Datenanforderungen Genüge zu tun, werden bei Wirkstoffen, die Mikroorganismen sind, möglicherweise Ad-hoc-Testprotokolle benötigt. Vor der Antragstellung ⁽²⁾ können die Antragsteller, der Bericht erstattende Mitgliedstaat und die EFSA diese Art von Ad-hoc-Testprotokollen erörtern, insbesondere ob die in der Kommissionsmitteilung zur Durchführung des Teils A des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 283/2013 aufgeführten Testprotokolle ersatzweise herangezogen werden können oder ob sie so angepasst werden können, dass sie sich für Wirkstoffe, die Mikroorganismen sind, besser eignen.

Um Versuche an Wirbeltieren zu minimieren, sollten Untersuchungen, die bereits anhand älterer Prüfmethode durchgeführt wurden, gemäß Artikel 62 der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 als Teil der Risikobewertung berücksichtigt werden. Die Antragsteller, der Bericht erstattende Mitgliedstaat und die EFSA können jedoch bei der Besprechung vor der Antragstellung prüfen, ob neue Untersuchungen anhand neuerer Prüfmethode erforderlich sind, sofern dies wissenschaftlich begründet ist.

⁽¹⁾ Verordnung (EU) 2022/1439 der Kommission vom 31. August 2022 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 283/2013 hinsichtlich der für Wirkstoffe vorzulegenden Informationen und der spezifischen Datenanforderungen für Mikroorganismen (ABl. L 227 vom 1.9.2022, S. 8).

⁽²⁾ Artikel 32a der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1).

In jedem Fall sind unnötige Tierversuche im Einklang mit der Richtlinie 2010/63/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2010 zum Schutz der für wissenschaftliche Zwecke verwendeten Tiere ⁽³⁾, der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 (Erwägungsgründe 11 und 40, Artikel 8 Absatz 1 Buchstabe d, Artikel 18 Buchstabe b, Artikel 33 Absatz 3 Buchstabe c und Artikel 62 Absatz 1) und der Verordnung (EU) Nr. 283/2013 der Kommission ⁽⁴⁾ zu vermeiden. Konkret ist in Artikel 62 der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 festgelegt, dass Versuche mit Wirbeltieren für die Zwecke der Genehmigung von Wirkstoffen für Pflanzenschutzmittel nur dann durchgeführt werden dürfen, wenn keine anderen Methoden bereitstehen. Zu den Alternativen gehören In-vitro-Untersuchungen, In-silico-Methoden oder andere Ansätze wie das Analogiekonzept, beispielsweise beschrieben im „EURL ECVAM Status Report on the Development, Validation and Regulatory Acceptance of Alternative Methods and Approaches“ und im Statusbericht des EURL ECVAM „Non-animal methods in science and regulation“ ⁽⁵⁾. Außerdem sollte die Verfügbarkeit von Leitliniendokumenten betreffend Untersuchungen ohne Tierversuche und von validierten, zuverlässigen In-vitro-Versuchsprotokollen als valide wissenschaftliche Begründung mit Blick auf Nummer 1.5 der Einleitung des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 283/2013 gelten.

Stehen zur Erfüllung einer Datenanforderung mehrere Prüfmethode bereit, so zeigt die Reihenfolge der Auflistung der Prüfmethode eine Präferenz für den Fall an, dass eine neue Untersuchung erforderlich ist. Bei der Reihenfolge wird denjenigen Methoden Vorrang eingeräumt, bei denen keine oder weniger Versuchstiere benötigt werden und/oder die für die Versuchstiere mit weniger schwerem Leiden verbunden sind. Wenn dies wissenschaftlich begründet ist (z. B. aufgrund der Beschränkungen einiger Methoden hinsichtlich des Bereichs ihrer Anwendbarkeit), kann die Rangfolge bei der Besprechung vor der Antragstellung jedoch auf Anraten der EFSA und des Bericht erstattenden Mitgliedstaats geändert werden, um die wissenschaftliche Qualität der Bewertung zu gewährleisten.

Leitliniendokumente

Leitliniendokumente kommen für eine Listung infrage, wenn sie

- vor der Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung vom Ständigen Ausschuss für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel gebilligt wurden,
- unter Federführung eines amtlichen Gremiums (z. B. der EFSA, der Kommission oder der nationalen Behörden) mit dem Ziel erstellt wurden, einen bestimmten Bereich der Risikobewertung oder Verfahrensfragen zu behandeln, und mit den einschlägigen Interessenträgern abgestimmt wurden oder
- von einer zwischenstaatlichen Organisation (wie der OECD, der FAO, der WHO oder der EPPO) gebilligt wurden, in der die Mitgliedstaaten am Prozess der Billigung mitwirken.

Folgende Arten von Leitliniendokumenten wurden für eine Listung in Betracht gezogen:

- technische Leitliniendokumente, einschließlich Leitliniendokumenten horizontaler Art, die mehrere oder alle Abschnitte der Datenanforderungen abdecken, einschließlich der Umsetzung von Nummer 1.5 der Einleitung des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 283/2013,
- Leitliniendokumente zu administrativen/Verfahrensfragen, sofern sie für die Umsetzung der Datenanforderungen von Belang sind,
- Modelle oder Berechnungsinstrumente, sofern sie für die Datenanforderungen von Belang sind und mit einem Leitliniendokument in Verbindung gebracht werden können oder dieses untermauern;
- wissenschaftliche Gutachten der EFSA-Gremien sowie Leitliniendokumente des zonenübergreifenden Lenkungsausschusses, die für alle Mitgliedstaaten maßgeblich sind, wurden nach Abwägung im Einzelfall aufgelistet, sofern sie für die Umsetzung spezifischer Datenanforderungen relevant sind.

Dokumente wie Leitliniendokumente für eine Zone, Stellungnahmen der EFSA, einer Peer-Review unterzogene Veröffentlichungen, Fachberichte, wissenschaftliche Berichte sowie Strategien werden im Prinzip nicht in die nachstehende Liste aufgenommen; hiervon ausgenommen sind einige Dokumente, die Gegenstand einer öffentlichen Konsultation waren.

Mit dem gelisteten Leitliniendokument ist die aktuellste Fassung dieses Leitliniendokuments gemeint, die bei Beginn der Untersuchung verfügbar ist.

In Bezug auf die Reihe der EPPO-Standards für die Bewertung der Wirksamkeit von Pflanzenschutzmitteln sind die maßgeblichsten Standards in der nachstehenden Liste angegeben. Die Auflistung ist jedoch als nicht erschöpfend anzusehen, da die „EPPO Global Database“ regelmäßig aktualisiert wird und im Einzelfall möglicherweise andere Standards benötigt werden. Daher wurde auch die „EPPO Global Database“ in die Tabelle aufgenommen.

⁽³⁾ ABl. L 276 vom 20.10.2010, S. 33.

⁽⁴⁾ ABl. L 93 vom 3.4.2013, S. 1.

⁽⁵⁾ Abrufbar unter <https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/>

Entsprechender Abschnitt in Teil B des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 283/2013	Prüfmethoden ⁽¹⁾	Leitliniendokumente ⁽²⁾
Allgemeine Prüfmethoden und Leitliniendokumente		EFSA Guidance on submission of scientific peer-reviewed open literature for the approval of pesticide active substances under Regulation (EC) No 1107/2009 (EFSA Journal 2011;9(2):2092)
Allgemeine Prüfmethoden und Leitliniendokumente		EFSA Guidance on the use of the weight of evidence approach in scientific assessments (EFSA Journal 2017;15(8):4971)
Allgemeine Prüfmethoden und Leitliniendokumente		EU Guidance document on the assessment of new isolates of baculovirus species already included in Annex I of Council Directive 91/414/EEC (SANCO/0253/2008)
Allgemeine Prüfmethoden und Leitliniendokumente		EFSA Statement on the requirements for whole genome sequence analysis of microorganisms intentionally used in the food chain (EFSA Journal 2021;19(7):6506)
Allgemeine Prüfmethoden und Leitliniendokumente		OECD Guidance Document on Good In Vitro Method Practices (GIVIMP)
Allgemeine Prüfmethoden und Leitliniendokumente		OECD Guidance Document for the Regulatory Framework for the Microorganism Group: Bacteriophages Series on Pesticides No. 108
1. Identität des Antragstellers, Identität des Wirkstoffs sowie Informationen zur Herstellung		EU Guidance Document for the assessment of the equivalence of technical grade active ingredients for identical microbial strains or isolates approved under Regulation (EC) No 1107/2009 (SANCO/12823/2012)
1.4.2.2. Identität und Gehalt relevanter kontaminierender Mikroorganismen		OECD Issue Paper on Microbial Contaminants Limits for Microbial Pest Control Products No. 65
2.7. Genetische Stabilität und Einflussfaktoren		EFSA Statement on the requirements for whole genome sequence analysis of microorganisms intentionally used in the food chain (EFSA Journal 2021;19(7):6506)
2.8. Informationen zu bedenklichen Metaboliten		EU Guidance document on the risk assessment of metabolites produced by microorganisms used as plant protection active substances (SANCO/2020/12258)
2.8. Informationen zu bedenklichen Metaboliten		EFSA Statement on the requirements for whole genome sequence analysis of microorganisms intentionally used in the food chain (EFSA Journal 2021;19(7):6506)
2.9. Vorhandensein übertragbarer Gene, die antimikrobielle Resistenz verleihen		EU Guidance document on the approval and low-risk criteria linked to „antimicrobial resistance“ applicable to microorganisms used for plant protection in accordance with Regulation (EC) No 1107/2009 (SANTE/2020/12260)
3.1. Wirkungsart und Zielorganismus		EPPO PP 1/248: Harmonized classification and coding of the uses of plant protection products ⁽³⁾

3.3. Zu schützende oder zu behandelnde Kulturen oder Erzeugnisse		EPPO Global database (4)
3.3. Zu schützende oder zu behandelnde Kulturen oder Erzeugnisse		EPPO PP 1/248: Harmonized classification and coding of the uses of plant protection product (5)
3.4. Informationen zur möglichen Entwicklung einer Resistenz im Zielorganismus/in den Zielorganismen		EPPO PP 1/213: Resistance risk analysis
3.5. Daten aus der Literatur		EFSA Guidance on submission of scientific peer-reviewed open literature for the approval of pesticide active substances under Regulation (EC) No 1107/2009 (EFSA Journal 2011;9(2):2092 – einschließlich Anhang (6))
4.1. Methoden zur Analyse des MPCA wie hergestellt		EU Guidance document: Technical Active Substance and Plant protection products: Guidance for generating and reporting methods of analysis in support of pre- and post-registration data requirements for Annex (Section 4) of Regulation (EU) No 283/2013 and Annex (Section 5) of Regulation (EU) No 284/2013 (SANCO/3030/99)
4.1. Methoden zur Analyse des MPCA wie hergestellt		OECD Issue Paper on Microbial Contaminants Limits for Microbial Pest Control Products No. 65
4.2. Methoden zur Bestimmung der Dichte des Mikroorganismus und zur Quantifizierung von Rückständen		Residues Analytical Methods for Risk Assessment and Post-approval Control and Monitoring Purposes (SANTE/2020/12830) (7)
5.1.3. Informationen zu Sensibilisierung und Allergenität	US EPA OPPTS 885.3400 Hypersensitivity Incidents	
5.3.1.1. Infektiosität und Pathogenität bei oraler Aufnahme	US EPA OPPTS 885.3050 Acute Oral Toxicity/Pathogenicity	
5.3.1.2. Infektiosität und Pathogenität bei intratrachealer/intranasaler Aufnahme	US EPA OPPTS 885.3150 Acute Pulmonary Toxicity/Pathogenicity	
5.3.1.3. Einmalige intravenöse, intraperitoneale oder subkutane Exposition	US EPA OPPTS 885.3200 Microbial Pesticide Test Guidelines. Acute Injection Toxicity/Pathogenicity	
5.3.2. Zellkulturuntersuchungen	US EPA OPPTS 885.3500 Cell Culture	

5.4. Spezifische Untersuchungen zur Infektiosität und Pathogenität des Mikroorganismus	US EPA OPPTS 885.3600 Subchronic Toxicity/ Pathogenicity	
5.4. Spezifische Untersuchungen zur Infektiosität und Pathogenität des Mikroorganismus	US EPA OPPTS 885.3650 Reproductive/Fertility Effects	
5.5. Informationen und Toxizitätsuntersuchungen zu Metaboliten		European Commission draft guidance document Guidance for the setting of an acute reference dose (ARfD) (7199/VI/99)
5.5. Informationen und Toxizitätsuntersuchungen zu Metaboliten		ECHA Guidance on the application of the CLP criteria. Guidance to Regulation (EC) No 1272/2008 on classification, labelling and packaging (CLP) of substances and mixtures
5.5. Informationen und Toxizitätsuntersuchungen zu Metaboliten		EFSA Guidance on the use of the Threshold of Toxicological Concern approach in food safety assessment (EFSA Journal 2019;17(6):5708)
5.5. Informationen und Toxizitätsuntersuchungen zu Metaboliten		OECD Series on Testing and Assessment No. 124, Guidance for the Derivation of an Acute Reference Dose (ENV/JM/MONO(2010)15)
6.1. Abschätzung der Exposition der Verbraucher gegenüber Rückständen		EFSA Guidance on the use of the Threshold of Toxicological Concern approach in food safety assessment (EFSA Journal 2019;17(6):5708)
7.1.1. Vorhergesagte Dichte des Mikroorganismus in der Umwelt		EFSA Guidance document on clustering and ranking of emissions of active substances of plant protection products and transformation products of these active substances from protected crops (greenhouses and crops grown under cover) to relevant environmental compartments, Abschnitt 2 (EFSA Journal 2014;12(3):3615)
7.1.1.1. Boden		EU Working document to the Environmental Safety Evaluation of Microbial Biocontrol Agents, Abschnitt 3.1.2 (SANCO/12117/2012)
7.1.1.1. Boden		EFSA Guidance document for predicting environmental concentrations of active substances of plant protection products and transformation products of these active substances in soil, Abschnitt 2.7: „Applicability of the tiered assessment scheme for microbial actives substances“ (EFSA Journal 2017;15(10):4982)
7.1.1.2. Wasser		EU Working document to the Environmental Safety Evaluation of Microbial Biocontrol Agents, Abschnitt 3.2.1 (SANCO/12117/2012)
7.2.1. Vorhergesagte Konzentration in der Umwelt		Generic Guidance for Estimating Persistence and Degradation Kinetics from Environmental Fate Studies in Pesticides in EU Registration (u. a. gestützt auf Guidance Document on Estimating Persistence and Degradation Kinetics from Environmental Fate Studies on Pesticides in EU Registration – Final Report of the Work Group on Degradation Kinetics of FOCUS (Sanco/10058/2005); Guidance Document for evaluating laboratory and field dissipation studies to obtain DegT50 values of active substances of plant protection products and transformation products of these active substances in soil (SANCO/12117/2014))

7.2.1. Vorhergesagte Konzentration in der Umwelt		Generic guidance for Tier 1 – FOCUS Ground Water Assessments (u. a. gestützt auf Europäische Kommission (2014): Assessing Potential for Movement of Active Substances and their Metabolites to Ground Water in the EU – Final Report of the Ground Water Work Group of FOCUS (Sanco/13144/2010); FOCUS (2000) „FOCUS groundwater scenarios in the EU review of active substances“ Report of the FOCUS Groundwater Scenarios Workgroup (Sanco/321/2000); Scientific Opinion of the Panel on Plant Protection Products and their Residues on a request from EFSA related to the default Q10 value used to describe the temperature effect on transformation rates of pesticides in soil. (doi: 10.2903/j.efsa.2008.622); Generic Guidance for Estimating Persistence and Degradation Kinetics from Environmental Fate Studies in Pesticides in EU Registration (einschließlich des Guidance Document on Estimating Persistence and Degradation Kinetics from Environmental Fate Studies on Pesticides in EU Registration – Final Report of the Work Group on Degradation Kinetics of FOCUS (Sanco/10058/2005); Guidance Document for evaluating laboratory and field dissipation studies to obtain DegT50 values of active substances of plant protection products and transformation products of these active substances in soil (SANCO/12117/2014); Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit. Guidance Document for predicting environmental concentrations of active substances of plant protection products and transformation products of these active substances in soil, Abschnitt 3.3.1 (doi:10.2903/j.efsa.2017.4982); Scientific report of EFSA on the „repair action“ of the FOCUS surface water scenarios, Abschnitt 3.3 (doi:10.2903/j.efsa.2020.6119))
8. Ökotoxikologische Untersuchungen	Die unter diesem Abschnitt aufgeführten maßgeblichen Methoden sind möglicherweise im Einzelfall anzupassen. Daher ist die Anwendbarkeit der ausgewählten Methoden oder von Anpassungen dieser Methoden in Anbetracht der biologischen und ökologischen Eigenschaften des zu bewertenden Wirkstoffs zu begründen und kann in Besprechungen vor der Antragstellung erörtert werden.	
8. Ökotoxikologische Untersuchungen		EU Working document to the Environmental Safety Evaluation of Microbial Biocontrol Agents (SANCO/12117/2012)
8. Ökotoxikologische Untersuchungen		US EPA 885.4000 (1996): Background for Nontarget Organism Testing of Microbial Pest Control Agents
8. Ökotoxikologische Untersuchungen		Environment and Climate Change Canada (2016): Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS1/RM/44)
8.1. Auswirkungen auf Landwirbeltiere	Environment and Climate Change Canada (2016): Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS1/RM/44), 14.1 Birds	Environment and Climate Change Canada (2016): Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS1/RM/44), 14.1 Birds

8.1. Auswirkungen auf Landwirbeltiere	Environment and Climate Change Canada (2016): Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 14.2 Small Mammals	Environment and Climate Change Canada (2016): Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 14.2 Small Mammals
8.2. Auswirkungen auf Wasserorganismen		Environment and Climate Change Canada (2016): Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 11.1 Freshwater Fish
8.2.1. Auswirkungen auf Fische	OECD Test No. 203 (2019): Fish, Acute Toxicity Test	
8.2.1. Auswirkungen auf Fische	OECD Test No. 210 (2013): Fish, Early-life Stage Toxicity Test	
8.2.1. Auswirkungen auf Fische	US EPA OCSPP 885.4200 Freshwater Fish, Tier I	
8.2.1. Auswirkungen auf Fische	Environment and Climate Change Canada (2016): Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 11.1 Freshwater Fish	
8.2.2. Auswirkungen auf wirbellose Wasserlebewesen	OECD Test No. 233 (2010): Sediment-Water Chironomid Life-Cycle Toxicity Test Using Spiked Water or Spiked Sediment	
8.2.2. Auswirkungen auf wirbellose Wasserlebewesen	US EPA OCSPP 885.4240 Freshwater Invertebrate, Tier I	

8.2.2. Auswirkungen auf wirbellose Wasserlebewesen	Environment and Climate Change Canada (2016): Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 10.1 Freshwater Invertebrates	Environment and Climate Change Canada (2016): Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 10.1 Freshwater Invertebrates
8.2.3. Auswirkungen auf Algen	OECD Test No. 201 (2011): Freshwater Alga and Cyanobacteria, Growth Inhibition Test	
8.2.3. Auswirkungen auf Algen	US EPA OCSPP 885.4300 Nontarget Plant Studies, Tier I	
8.2.3. Auswirkungen auf Algen	Environment and Climate Change Canada (2016): Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 9.1 Freshwater plants	Environment and Climate Change Canada (2016): Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 9.1 Freshwater plants
8.2.4. Auswirkungen auf Wassermakrophyten	OECD Test No. 221 (2006): Lemna sp. Growth Inhibition Test	
8.2.4. Auswirkungen auf Wassermakrophyten	OECD Test No. 239 (2014): Water-Sediment Myriophyllum Spicatum Toxicity Test	
8.2.4. Auswirkungen auf Wassermakrophyten	OECD Test No. 238 (2014): Sediment-Free Myriophyllum Spicatum Toxicity Test	
8.3. Auswirkungen auf Bienen	OECD Test Guideline 213: Honeybees, Acute Oral Toxicity Test	

8.3. Auswirkungen auf Bienen	OECD Test Guideline 214: Honeybees, Acute Contact Toxicity Test	
8.3. Auswirkungen auf Bienen	OECD Test Guideline 245: Honey Bee, Chronic Oral Toxicity Test	
8.3. Auswirkungen auf Bienen	OECD guidance document 239: Honey Bee Larval Toxicity Test, Repeated Exposure	
8.3. Auswirkungen auf Bienen	OECD guidance document 75: Honey Bee Brood Test Under Semi-Field Conditions	
8.3. Auswirkungen auf Bienen	EPPO Bulletin (2019) 49: Oomen Bee Brood Feeding Test	
8.3. Auswirkungen auf Bienen	EPPO Bulletin (2010) 40: Side-Effects On Honeybees	
8.3. Auswirkungen auf Bienen	OECD Test No. 247 (2017): Bumblebee, Acute Oral Toxicity Test	
8.3. Auswirkungen auf Bienen	Environment and Climate Change Canada (2016): Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 13.2.1 Honey bees	Environment and Climate Change Canada (2016): Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 13.2.1 Honey bees
8.3. Auswirkungen auf Bienen	US EPA OCSPP 885.4380 Honey Bee, Tier I	
8.4. Auswirkungen auf Nichtzielarthropoden, ausgenommen Bienen	US EPA OCSPP 885.4340 Nontarget Insect, Tier I	

8.4. Auswirkungen auf Nichtzielarthropoden, ausgenommen Bienen	Environment and Climate Change Canada (2016): Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 13.3.1 Tests for Plant-Dwelling Invertebrates	Environment and Climate Change Canada (2016): Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 13.3.1 Tests for Plant-Dwelling Invertebrates
8.5. Auswirkungen auf nicht zu den Zielgruppen gehörende Meso- und Makroorganismen im Boden	OECD Test No. 222 (2016): Earthworm Reproduction Test (<i>Eisenia fetida</i> / <i>Eisenia andrei</i>)	
8.5. Auswirkungen auf nicht zu den Zielgruppen gehörende Meso- und Makroorganismen im Boden	OECD Test No. 232 (2016): Collembolan Reproduction Test in Soil	
8.5. Auswirkungen auf nicht zu den Zielgruppen gehörende Meso- und Makroorganismen im Boden	OECD Test No. 226 (2016): Predatory mite (<i>Hypoaspis</i> (<i>Geolaelaps</i>) <i>aculeifer</i>) reproduction test in soil	
8.5. Auswirkungen auf nicht zu den Zielgruppen gehörende Meso- und Makroorganismen im Boden	Environment and Climate Change Canada (2016): Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 13.2.2 Springtails	Environment and Climate Change Canada (2016): Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 13.2.2 Springtails
8.5. Auswirkungen auf nicht zu den Zielgruppen gehörende Meso- und Makroorganismen im Boden	Environment and Climate Change Canada (2016): Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 13.3.2 Earthworms	Environment and Climate Change Canada (2016): Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 13.3.2 Earthworms

8.6. Auswirkungen auf nicht zu den Zielgruppen gehörende Landpflanzen	OECD Test No. 227 (2006): Terrestrial Plant Test: Vegetative Vigour Test	
8.6. Auswirkungen auf nicht zu den Zielgruppen gehörende Landpflanzen	OECD Test No. 208 (2006): Terrestrial Plant Test: Seedling Emergence and Seedling Growth Test	
8.6. Auswirkungen auf nicht zu den Zielgruppen gehörende Landpflanzen	Environment and Climate Change Canada (2016): Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 12.2 Terrestrial plants	Environment and Climate Change Canada (2016): Guidance document for testing the pathogenicity and toxicity of new microbial substances to aquatic and terrestrial organisms (EPS 1/RM/44), 12.2 Terrestrial plants

(¹) Die meisten der angegebenen Prüfmethode liegen ausschließlich in englischer Sprache vor. Eingehende Informationen über die Prüfmethode sind abrufbar unter:

- ISO: http://www.iso.org/iso/home/store/catalogue_ics.htm
- OECD: <http://www.oecd.org/env/chemicalsafetyandbiosafety/testingofchemicals/>
- EPPO: <http://www.eppo.int/STANDARDS/standards.htm>
- US EPA OCSPP: <https://www.epa.gov/>

(²) Die meisten der angegebenen Leitliniendokumente liegen ausschließlich in englischer Sprache vor. Eingehende Informationen über die Leitliniendokumente sind abrufbar unter:

- Europäische Kommission: https://food.ec.europa.eu/plants/pesticides/approval-active-substances/guidelines-active-substances-and-plant-protection-products_en
- OECD: <http://www.oecd.org/env/chemicalsafetyandbiosafety/testingofchemicals/>
- EPPO: <http://www.eppo.int/STANDARDS/standards.htm>
- ECHA: <http://echa.europa.eu/support/guidance-on-reach-and-clp-implementation>
- EFSA: <https://www.efsa.europa.eu/de/publications>

(³) Bitte nur diejenigen Verwendungen in Betracht ziehen, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 als relevant gelten, und nicht diejenigen in EPPO PP 1/248, die sich auf Angaben über Biostimulanzien im Sinne der Verordnung (EU) 2019/1009 und im Sinne der technischen Spezifikationen CEN/TS 17724, CEN/TS 17700-1, CEN/TS 17700-2, CEN/TS 17700-3, CEN/TS 17700-4 und CEN/TS 17700-5 beziehen, auch wenn diese Biostimulanzien in EPPO PP 1/248 als Pflanzenwachstumsregulatoren ausgewiesen sind.

(⁴) <https://gd.eppo.int/>

(⁵) Bitte nur diejenigen Verwendungen in Betracht ziehen, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 als relevant gelten, und nicht diejenigen in EPPO PP 1/248, die sich auf Angaben über Biostimulanzien im Sinne der Verordnung (EU) 2019/1009 und im Sinne der technischen Spezifikationen CEN/TS 17724, CEN/TS 17700-1, CEN/TS 17700-2, CEN/TS 17700-3, CEN/TS 17700-4 und CEN/TS 17700-5 beziehen, auch wenn diese Biostimulanzien in EPPO PP 1/248 als Pflanzenwachstumsregulatoren ausgewiesen sind.

(⁶) <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/action/downloadSupplement?doi=10.2903/j.efsa.2011.2092&file=efs22092-sup-0001-Appendix.pdf>

(⁷) sofern rel

MITTEILUNG DER KOMMISSION

Hinweise für Interessenträger zum Austritt des Vereinigten Königreichs und den EU-Beihilferechtsvorschriften

(2023/C 202/04)

Seit dem 1. Februar 2020 ist das Vereinigte Königreich kein Mitgliedstaat der Europäischen Union mehr, sondern ein „Drittland“⁽¹⁾. Im Austrittsabkommen⁽²⁾ war ein Übergangszeitraum vorgesehen, der am 31. Dezember 2020 endete. Das Austrittsabkommen sah in einigen Fällen auch Trennungsbestimmungen am Ende des Übergangszeitraums vor.

Alle interessierten Parteien werden zunächst in Teil A auf die seit dem Ende des Übergangszeitraums geltende Rechtslage hingewiesen. Anschließend werden in Teil B die in Nordirland nach Ende des Übergangszeitraums anwendbaren Vorschriften erläutert.

A. Rechtslage seit dem Ende des Übergangszeitraums**1. Beihilfverfahren**

Seit dem Ende des Übergangszeitraums unterliegen vom Vereinigten Königreich gewährte staatliche Beihilfen nur dann noch der EU-Beihilfenkontrolle, wenn sie den Handel zwischen Nordirland und der Europäischen Union beeinträchtigen, für den das Protokoll zu Irland/Nordirland⁽³⁾ (im Folgenden das „Protokoll“)/der Windsor-Rahmen⁽⁴⁾ gilt. Außerhalb der besonderen Bestimmungen des Windsor-Rahmens (siehe unten) ist die Europäische Kommission daher nicht mehr befugt, etwaige vom Vereinigten Königreich nach diesem Datum gewährte staatliche Beihilfemaßnahmen zu prüfen und darüber Beschlüsse zu erlassen. Daher können Interessenträger zu solchen Maßnahmen keine förmlichen Beschwerden mehr bei der Europäischen Kommission einreichen.

Für staatliche Beihilfen, die das Vereinigte Königreich vor dem Ende des Übergangszeitraums gewährt hat, gelten folgende Regeln:

Nach Artikel 92 Absatz 1 des Austrittsabkommens ist die Europäische Kommission weiterhin für laufende Verfahren⁽⁵⁾ in Bezug auf staatliche Beihilfen des Vereinigten Königreichs zuständig.

Nach Artikel 93 Absatz 1 des Austrittsabkommens bleibt die Europäische Kommission auch befugt, neue Verwaltungsverfahren in Bezug auf vom Vereinigten Königreich vor Ende des Übergangszeitraums gewährte staatliche Beihilfen einzuleiten. Eine solche Einleitung muss allerdings innerhalb von vier Jahren nach Ende des Übergangszeitraums erfolgen.

Nach Artikel 95 Absatz 1 des Austrittsabkommens sind die Beschlüsse der Europäischen Kommission in diesen Fällen für das Vereinigte Königreich rechtsverbindlich und gegenüber diesem vollstreckbar.

Darüber hinaus behält die Europäische Kommission das Recht, bei Nichtbefolgung solcher Beschlüsse den Gerichtshof der Europäischen Union anzurufen. Eine solche Klage ist innerhalb von 4 Jahren nach Ende des Übergangszeitraums oder dem Datum des betreffenden Beschlusses zu erheben, je nachdem, welcher Zeitpunkt später liegt⁽⁶⁾. Die diesbezüglichen Urteile des Gerichtshofs sind für das Vereinigte Königreich rechtsverbindlich und gegenüber diesem vollstreckbar.

⁽¹⁾ Ein Drittland ist ein Land, das nicht Mitglied der Europäischen Union ist.

⁽²⁾ Abkommen über den Austritt des Vereinigten Königreichs Großbritannien und Nordirland aus der Europäischen Union und der Europäischen Atomgemeinschaft (ABl. L 29 vom 31.1.2020, S. 7) (im Folgenden das „Austrittsabkommen“).

⁽³⁾ Einzelheiten zu den beihilferechtlichen Bestimmungen des Windsor-Rahmens sind Teil B dieser Hinweise zu entnehmen.

⁽⁴⁾ Gemäß der in der Sitzung des Gemeinsamen Ausschusses für das Austrittsabkommen am 24. März 2023 abgegebenen Gemeinsamen Erklärung Nr. 1/2023 der Union und des Vereinigten Königreichs sollte das Protokoll in der durch den Beschluss Nr. 1/2023 des Gemeinsamen Ausschusses geänderten Fassung entsprechend den in dem genannten Beschluss festgelegten Regelungen fortan als „Windsor-Rahmen“ bezeichnet werden. Daher wird das Protokoll in der durch den Beschluss Nr. 1/2023 des Gemeinsamen Ausschusses geänderten Fassung im Einklang mit den Erfordernissen der Rechtssicherheit als „Windsor-Rahmen“ bezeichnet, wo dies für die Beziehungen zwischen der Union und dem Vereinigten Königreich nach dem Austrittsabkommen relevant ist. Das Protokoll in der durch den Beschluss Nr. 1/2023 des Gemeinsamen Ausschusses geänderten Fassung kann in den internen Rechtsvorschriften der Union und des Vereinigten Königreichs auch als „Windsor-Rahmen“ bezeichnet werden.

⁽⁵⁾ Als „laufende Verfahren“ gelten Verfahren, denen vor dem Ende des Übergangszeitraums eine interne Fallnummer zugewiesen wurde (siehe Artikel 92 Absatz 3 Buchstabe a des Austrittsabkommens).

⁽⁶⁾ Artikel 87 Absätze 1 und 2 des Austrittsabkommens.

Daher können Interessenträger die Europäische Kommission auch weiterhin mittels einer förmlichen Beschwerde oder auf anderem Wege über mutmaßlich unzulässige staatliche Beihilfen informieren, die das Vereinigte Königreich vor Ende des Übergangszeitraums gewährt hat. Dies gilt auch für Fälle, in denen solche Beihilfen erst zu einem späteren Zeitpunkt ausgezahlt oder anderweitig dem Begünstigten zuteilwerden, sofern der rechtliche Anspruch auf die Beihilfe dem Begünstigten vor Ende des Übergangszeitraums eingeräumt wurde.

2. *Materiellrechtliche Bestimmungen über staatliche Beihilfen*

In Ausnahmefällen wird in den Kriterien, die in den Beihilfeleitlinien der Europäischen Kommission als Voraussetzung für die Vereinbarkeit einer staatlichen Beihilfe mit dem Binnenmarkt festgelegt sind, auch auf die Zusammenarbeit zwischen EU-Mitgliedstaaten und/oder eine EU- oder EWR-weite Bedeutung Bezug genommen ⁽⁷⁾. Nach Ende des Übergangszeitraums wird das Vereinigte Königreich bei diesen Kriterien nicht mehr berücksichtigt, und die Mitgliedstaaten müssen dem bei neuen Beihilfen, die nach den einschlägigen Bestimmungen gewährt werden, gebührend Rechnung tragen.

B. **Vorschriften für Nordirland**

1. *Anwendung der Beihilfenvorschriften nach Artikel 10 des Windsor-Rahmens*

Seit dem Ende des Übergangszeitraums gilt das Protokoll, das nun als Windsor-Rahmen bezeichnet wird ⁽⁸⁾. Der Windsor-Rahmen bedarf einer regelmäßigen Zustimmung der parlamentarischen Versammlung für Nordirland, wobei der anfängliche Anwendungszeitraum 4 Jahre nach Ablauf des Übergangszeitraums endet ⁽⁹⁾.

Nach Artikel 10 Absatz 1 des Windsor-Rahmens gelten „in Bezug auf Maßnahmen, die den diesem Protokoll unterliegenden Handel zwischen Nordirland und der Union beeinträchtigen, ... für das Vereinigte Königreich die in Anhang 5 dieses Protokolls aufgeführten Bestimmungen des Unionsrechts, auch hinsichtlich Maßnahmen zur Förderung der Erzeugung von und des Handels mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen in Nordirland.“

Dies bedeutet, dass die EU-Beihilfenvorschriften weiterhin für die EU-Mitgliedstaaten sowie für das Vereinigte Königreich gelten, wenn es sich um Beihilfen handelt, die sich auf den Handel zwischen Nordirland und der Europäischen Union auswirken, der dem Windsor-Rahmen unterliegt. Aus anderen Bestimmungen des Windsor-Rahmens, insbesondere seinen Artikeln 5 und 9, ergibt sich, dass der Handel mit Waren und der Stromgroßhandel dem Windsor-Rahmen unterliegen ⁽¹⁰⁾.

Was die Erzeugung von Agrar- und Fischereierzeugnissen und den Handel mit diesen in Nordirland anbelangt, so ist in Artikel 10 Absatz 2 des Windsor-Rahmens eine Ausnahme von der Anwendung des Unionsrechts bis zu einem festgelegten jährlichen Gesamtförderhöchstbetrag vorgesehen, sofern ein bestimmter Mindestprozentsatz der freigestellten Förderung den Bestimmungen des Anhangs 2 des WTO-Übereinkommens über die Landwirtschaft entspricht. Der genannte Höchstbetrag und der Mindestprozentsatz wurden vom Gemeinsamen Ausschuss (Europäische Union und Vereinigtes Königreich) mit Beschluss Nr. 5/2020 vom 17. Dezember 2020 ⁽¹¹⁾ festgelegt. Auf alle Maßnahmen zur Förderung der Erzeugung von und des Handels mit Agrar- und Fischereierzeugnissen in Nordirland, die nicht unter die Ausnahme fallen und sich auf den einschlägigen Handel zwischen Nordirland und der Union auswirken, ist Artikel 10 Absatz 1 des Windsor-Rahmens anwendbar.

Die Europäische Kommission sowie der Gerichtshof der Europäischen Union und das Gericht (im Folgenden „Unionsgerichte“) bleiben für Beihilfen zuständig, die in den Anwendungsbereich des Artikels 10 Absatz 1 des Windsor-Rahmens fallen ⁽¹²⁾.

⁽⁷⁾ Beispielsweise sehen bestimmte Instrumente für den Fall der grenzübergreifenden Zusammenarbeit zwischen EU-Mitgliedstaaten und/oder mit Vertragsparteien des EWR höhere Beihilfeintensitäten vor.

⁽⁸⁾ Artikel 185 des Austrittsabkommens.

⁽⁹⁾ Artikel 18 des Windsor-Rahmens.

⁽¹⁰⁾ In den Artikeln 5 bis 9 wird ausführlich erläutert, welcher Handel unter den Windsor-Rahmen fällt. Für die Zwecke dieser Hinweise umfasst eine Bezugnahme auf Waren gegebenenfalls auch den Strommarkt.

⁽¹¹⁾ Beschluss Nr. 5/2020 des mit dem Abkommen über den Austritt des Vereinigten Königreichs Großbritannien und Nordirland aus der Europäischen Union und der Europäischen Atomgemeinschaft eingesetzten Gemeinsamen Ausschusses vom 17. Dezember 2020 zur Festlegung des anfänglichen freigestellten jährlichen Gesamtförderhöchstbetrags und des anfänglichen Mindestprozentsatzes gemäß Artikel 10 Absatz 2 des dem Abkommen über den Austritt des Vereinigten Königreichs Großbritannien und Nordirland aus der Europäischen Union und der Europäischen Atomgemeinschaft beigefügten Protokolls zu Irland/Nordirland (ABl. L 443 vom 30.12.2020, S. 13).

⁽¹²⁾ Artikel 12 Absatz 4 des Windsor-Rahmens.

Am 17. Dezember 2020 gab die EU im Gemeinsamen Ausschuss, der für die Überwachung der Umsetzung des Austrittsabkommens zuständig ist, die folgende einseitige Erklärung ab: *„Bei der Anwendung von Artikel 107 AEUV auf die in Artikel 10 Absatz 1 des Protokolls genannten Situationen trägt die Europäische Kommission der Tatsache, dass Nordirland wesentlicher Bestandteil des Binnenmarkts des Vereinigten Königreichs ist, gebührend Rechnung. Die Europäische Union betont, dass eine Auswirkung auf den Handel zwischen Nordirland und der Union, der Gegenstand dieses Protokolls ist, in keinem Fall nur hypothetisch sein, vermutet werden oder ohne echten und unmittelbaren Bezug zu Nordirland sein kann. Es muss nachgewiesen werden, warum die Maßnahme geeignet ist, eine solche Auswirkung auf den Handel zwischen Nordirland und der Union zu haben, und zwar auf der Grundlage der tatsächlichen vorhersehbaren Auswirkungen der Maßnahme.“*

In dieser Erklärung wird die Anwendung des Artikels 10 Absatz 1 des Protokolls präzisiert, das nun als Windsor-Rahmen bekannt ist. Sie berührt jedoch nicht die Auslegung des Begriffs „Auswirkung auf den Handel“ durch die Unionsgerichte.

Die Voraussetzungen für einen echten und unmittelbaren Bezug zu Nordirland auf der Grundlage der tatsächlichen vorhersehbaren Auswirkungen der Maßnahme wurden in einer in der Sitzung des Gemeinsamen Ausschusses für das Austrittsabkommen am 24. März 2023 abgegebenen Gemeinsamen Erklärung der Union und des Vereinigten Königreichs über die Anwendung des Artikels 10 Absatz 1 des Windsor-Rahmens wie folgt erläutert:

„Diese Gemeinsame Erklärung über die Anwendung von Artikel 10 Absatz 1 des Windsor-Rahmens baut auf der Einseitigen Erklärung der Union auf, in der die Stellung Nordirlands im Binnenmarkt des Vereinigten Königreichs bekräftigt und zugleich sichergestellt wird, dass der Binnenmarkt der Union geschützt wird. Sie stellt die Voraussetzungen für die Anwendung von Artikel 10 Absatz 1 des Windsor-Rahmens klar, legt die spezifischen Umstände fest, unter denen es wahrscheinlich ist, dass diese Bestimmung greift, wenn im Vereinigten Königreich Beihilfen gewährt werden, und sie kann zur Auslegung dieser Bestimmung herangezogen werden.“

Damit bei einer Maßnahme davon auszugehen ist, dass sie einen echten und unmittelbaren Bezug zu Nordirland aufweist und somit Auswirkungen auf den Handel zwischen Nordirland und der Union im Windsor-Rahmen hat, muss sie tatsächliche vorhersehbare Auswirkungen auf diesen Handel haben. Die betreffenden tatsächlichen vorhersehbaren Auswirkungen sollten wesentlich sein und nicht nur hypothetisch oder vermutet sein.

Bei Maßnahmen, die einem in Großbritannien ansässigen Begünstigten gewährt werden, können die Größe des Unternehmens, die Höhe der Beihilfe und die Präsenz des Unternehmens auf dem relevanten Markt in Nordirland zu den für die Wesentlichkeit relevanten Faktoren zählen. Zwar stellt das bloße Inverkehrbringen von Waren auf dem nordirischen Markt allein noch keinen unmittelbaren und echten Bezug dar, bei dem Artikel 10 Absatz 1 des Windsor-Rahmens greift, jedoch haben Maßnahmen, die in Nordirland ansässigen Begünstigten gewährt werden, mit größerer Wahrscheinlichkeit wesentliche Auswirkungen.

Bei in Großbritannien ansässigen Begünstigten gewährten Maßnahmen, die wesentliche Auswirkungen haben, muss für das Bestehen eines unmittelbaren und echten Bezugs, aufgrund dessen Artikel 10 Absatz 1 des Windsor-Rahmens greift, zusätzlich nachgewiesen werden, dass der wirtschaftliche Vorteil der Beihilfe ganz oder teilweise an ein Unternehmen in Nordirland oder über die in Nordirland in Verkehr gebrachten relevanten Waren, beispielsweise durch einen Verkauf unter dem Marktpreis, weitergegeben würde.“

Wie in der Gemeinsamen Erklärung bekräftigt, gilt Artikel 10 Absatz 1 des Windsor-Rahmens für Maßnahmen, die den einschlägigen Handel zwischen Nordirland und der Union beeinträchtigen, unabhängig davon, ob ein Begünstigter in Nordirland ansässig und/oder im einschlägigen Handel tätig ist.

Es ist Sache der Europäischen Kommission, festzustellen, dass eine Maßnahme auf der Grundlage ihrer tatsächlichen vorhersehbaren Auswirkungen einen hinreichend echten und unmittelbaren Bezug zu Nordirland aufweist, um unter Artikel 10 Absatz 1 des Windsor-Rahmens zu fallen. In diesem Zusammenhang wird die Europäische Kommission die folgenden Erwägungen berücksichtigen:

Bei Maßnahmen, die in Nordirland ansässigen Begünstigten gewährt werden, ist es wahrscheinlicher, dass sie einen echten und unmittelbaren Bezug zu Nordirland aufweisen und dass Artikel 10 Absatz 1 des Windsor-Rahmens somit greift.

Bei Maßnahmen, die Begünstigten in anderen Teilen des Vereinigten Königreichs als Nordirland gewährt werden, muss die Europäische Kommission auf der Grundlage der tatsächlichen vorhersehbaren Auswirkungen der Maßnahme einen echten und unmittelbaren Bezug zu Nordirland nachweisen:

— Nach Auffassung der Europäischen Kommission müssen die Auswirkungen einer Maßnahme hinreichend wesentlich sein, damit der Nachweis solcher tatsächlichen vorhersehbaren Auswirkungen auf den einschlägigen Handel zwischen Nordirland und der Union erbracht werden kann. Um zu beurteilen, ob dies der Fall ist, wird die Europäische Kommission eine Reihe von Indikatoren heranziehen, insbesondere die Größe des Unternehmens, die Höhe der Beihilfe und die Marktpräsenz des Unternehmens in Nordirland.

- Die Europäische Kommission muss ferner nachweisen, dass der wirtschaftliche Vorteil der Beihilfe ganz oder teilweise an ein Unternehmen in Nordirland oder über die in Nordirland in Verkehr gebrachten relevanten Waren, beispielsweise durch einen Verkauf unter dem Marktpreis, weitergegeben würde. In diesem Zusammenhang wird die Europäische Kommission auch alle Bedingungen oder Merkmale der Maßnahme berücksichtigen, mit denen eine solche Weitergabe eines wirtschaftlichen Vorteils verhindert werden soll.

Im Falle von Maßnahmen zugunsten von Dienstleistern muss die Europäische Kommission feststellen, dass ein Vorteil an Unternehmen weitergegeben wird, die im einschlägigen Warenhandel zwischen Nordirland und der Union tätig sind. Ein solcher mittelbarer Vorteil liegt in der Regel nur vor, wenn die Maßnahme so ausgestaltet ist, dass sekundäre Auswirkungen für bestimmbar Unternehmen oder Gruppen von Unternehmen entstehen ⁽¹³⁾.

Dies sei anhand der folgenden Beispiele verdeutlicht:

- Eine Subventionsregelung zur Unterstützung in Nordirland ansässiger Hersteller von Waren fällt in der Regel in den Anwendungsbereich des Artikels 10 Absatz 1 des Windsor-Rahmens, soweit sie als staatliche Beihilfe einzustufen ist.
- Eine Subvention in begrenzter Höhe, die einem kleinen Unternehmen außerhalb Nordirlands und ohne nennenswerte Marktpräsenz auf dem nordirischen Markt gewährt wird, würde normalerweise keine Auswirkungen haben, die wesentlich genug sind, um auf der Grundlage tatsächlich vorhersehbarer Auswirkungen auf einen echten und unmittelbaren Bezug zu Nordirland schließen zu können.
- Bei erheblichen Subventionen für große Hersteller in anderen Teilen des Vereinigten Königreichs als Nordirland wird die Europäische Kommission auf der Grundlage einer Reihe von Parametern wie der Marktpräsenz des Begünstigten in Nordirland prüfen, ob eine wesentliche Auswirkung auf den Handel mit Nordirland besteht. Wenn darüber hinaus die reale Gefahr besteht, dass ein wirtschaftlicher Vorteil weitergegeben wird, sodass Auswirkungen auf den nordirischen Markt vorliegen, wird die Europäische Kommission wahrscheinlich davon ausgehen, dass Artikel 10 Absatz 1 des Windsor-Rahmens anwendbar ist. Die Europäische Kommission gelangt in der Regel nicht zu dieser Schlussfolgerung, wenn durch die Ausgestaltung der Maßnahme dafür gesorgt ist, dass kein echtes Risiko besteht, dass der wirtschaftliche Vorteil weitergegeben wird und somit Auswirkungen auf den Markt in Nordirland hat.
- Eine Subventionsregelung zur Deckung bestimmter Ausbildungskosten von Dienstleistern würde in der Regel nicht unter Artikel 10 Absatz 1 des Windsor-Rahmens fallen, da sie nicht darauf ausgelegt wäre, dass sekundäre Auswirkungen für bestimmbar Unternehmen oder Gruppen von Unternehmen entstehen, die im einschlägigen Handel zwischen Nordirland und der Union tätig sind. Eine Subventionsregelung, mit der Dienstleistern (z. B. im Finanzsektor) finanzielle Anreize geboten werden sollen, um die Kosten von Dienstleistungen für in Nordirland ansässige Unternehmen, die mit Waren zwischen Nordirland und der Union Handel betreiben, zu senken, könnte jedoch dazu führen, dass ein mittelbarer Vorteil an diese Unternehmen weitergegeben wird.

2. Artikel 5 Absatz 6 des Windsor-Rahmens

Zölle, die das Vereinigte Königreich nach Artikel 5 Absatz 3 des Windsor-Rahmens erhebt, werden nicht an die Union überwiesen. Nach Artikel 5 Absatz 6 des Windsor-Rahmens kann das Vereinigte Königreich unter bestimmten Umständen eine Zollschuld erlassen oder Händlern Zölle erstatten ⁽¹⁴⁾. Diese Maßnahmen unterliegen, soweit es sich bei ihnen um staatliche Beihilfen handelt, die den Handel zwischen Nordirland und der Union beeinträchtigen, den Beihilfebestimmungen des Artikels 10 des Windsor-Rahmens. Bei der Prüfung der Vereinbarkeit solcher Beihilfemaßnahmen berücksichtigt die Europäische Kommission die Umstände in Nordirland in angemessener Weise ⁽¹⁵⁾.

Diese Erläuterungen sind nicht erschöpfend. Ihr Zweck ist es vielmehr, den Gerichten und Bewilligungsbehörden der EU-Mitgliedstaaten und des Vereinigten Königreichs Orientierungshilfen für die Anwendung des Begriffs der Auswirkungen auf den Handel zwischen Nordirland und der Union an die Hand zu geben. Die vorliegenden Hinweise ersetzen die am 10. Februar 2021 veröffentlichten früheren Hinweise für Interessenträger.

⁽¹³⁾ In Bezug auf den Begriff des mittelbaren Vorteils wird auf die Randnummern 115 und 116 der Bekanntmachung der Kommission zum Begriff der staatlichen Beihilfe im Sinne des Artikels 107 Absatz 1 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union verwiesen (ABl. C 262 vom 19.7.2016, S. 1).

⁽¹⁴⁾ Erstattung von Zöllen für nach Nordirland verbrachte Waren durch das Vereinigte Königreich; Erlass der auf nach Nordirland verbrachte Waren angefallenen Zollschuld (durch das Vereinigte Königreich); Einführung (durch das Vereinigte Königreich) von Regelungen zu Umständen, nach denen Zölle auf Waren, die „nachgewiesenermaßen nicht in die Union verbracht wurden“, erstattet werden; Entschädigung von Unternehmen (durch das Vereinigte Königreich), um die Auswirkungen der Anwendung dieser Bestimmungen auszugleichen.

⁽¹⁵⁾ Artikel 5 Absatz 6 des Windsor-Rahmens.

Die Website der Europäischen Kommission zu den EU-Beihilfavorschriften (https://competition-policy.ec.europa.eu/state-aid_en) enthält allgemeine Informationen über die Rechtsvorschriften der Union über staatliche Beihilfen. Diese Seiten werden bei Bedarf aktualisiert.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

8. Juni 2023

(2023/C 202/05)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,0737	CAD	Kanadischer Dollar	1,4342
JPY	Japanischer Yen	149,98	HKD	Hongkong-Dollar	8,4126
DKK	Dänische Krone	7,4498	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7696
GBP	Pfund Sterling	0,86113	SGD	Singapur-Dollar	1,4460
SEK	Schwedische Krone	11,6480	KRW	Südkoreanischer Won	1 399,86
CHF	Schweizer Franken	0,9751	ZAR	Südafrikanischer Rand	20,3284
ISK	Isländische Krone	149,50	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,6541
NOK	Norwegische Krone	11,7580	IDR	Indonesische Rupiah	15 979,46
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	4,9589
CZK	Tschechische Krone	23,625	PHP	Philippinischer Peso	60,228
HUF	Ungarischer Forint	368,65	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,4788	THB	Thailändischer Baht	37,408
RON	Rumänischer Leu	4,9530	BRL	Brasilianischer Real	5,2866
TRY	Türkische Lira	25,0875	MXN	Mexikanischer Peso	18,6188
AUD	Australischer Dollar	1,6061	INR	Indische Rupie	88,6170

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

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

Bekanntmachung gemäß Artikel 13 der Richtlinie 2001/24/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über die Sanierung und Liquidation von Kreditinstituten über die Auflösung und anschließende Liquidation der Baltic International Bank SE [lettisches Kreditinstitut in Liquidation]

(2023/C 202/06)

Aufforderung zur Forderungsanmeldung. Etwaige Fristen beachten.

Durch Entscheidung des Wirtschaftsgerichtshofs vom 24. März 2023 in der Zivilsache Nr. C75010823 wurde für die Baltic International Bank SE, Unternehmensregisternummer 40003127883, das Liquidationsverfahren eingeleitet. Zum Liquidator der Bank wurde der Rechtsanwalt Olavs Cers bestellt.

Forderungen von Gläubigern und sonstigen Personen sowie sonstige Forderungen gegen die in Liquidation befindliche Baltic International Bank SE müssen bis zum **30. Juni 2023** beim Liquidator angemeldet werden. Nach diesem Datum angemeldete Forderungen werden nach dem in § 3 Abschnitt 139.3 des Kreditinstitutsgesetzes festgelegten Verfahren geprüft und befriedigt.

Während des Liquidationsverfahrens befindet sich der Arbeitsplatz des Liquidators der Baltic International Bank SE an Arbeitstagen von 9.00-17.00 Uhr in Riga, 6 Grēcinieku Street, LV-1050, Telefon + 371 67000444 oder + 371 67365865. E-Mail-Adresse: bib.likvidators@cersjurkans.lv.

Gläubigeranträge sind auf Lettisch abzufassen. Bei anderssprachigen Anträgen ist eine notariell beglaubigte Übersetzung ins Lettische beizufügen. Dem Antrag eines Gläubigers sind Originale oder – bei Vorlage der Originale – notariell beglaubigte Kopien beizufügen, die den Anforderungen des Haager Übereinkommens von 1961 zur Befreiung ausländischer öffentlicher Urkunden von der Legalisation entsprechen.

Bei Forderungen in einer Fremdwährung müssen die Gläubiger in ihrer Forderungsanmeldung den Gesamtbetrag der auf diese Währung lautenden Forderung sowie den entsprechenden Betrag in **Euro** angeben, der gemäß dem von der Europäischen Zentralbank zum 12. Dezember 2022 festgelegten Wechselkurs umgerechnet wurde.

Die Gläubiger der in Liquidation befindlichen Baltic International Bank SE können ihre Forderungen und die dazugehörigen Nachweise wie folgt beim Liquidator der Baltic International Bank SE Olavs Cers einreichen:

- durch persönliches Erscheinen in Riga, 9-4 Strēlnieku Street an Arbeitstagen zwischen 9.00 und 17.00 Uhr;
- per Einschreiben an die Anschrift 9-4 Strēlnieku Street, Riga, LV-1010, Lettland;
- durch Übermittlung eines gemäß dem lettischen Gesetz über elektronische Schriftstücke erstellten, mit sicherer elektronischer Signatur und Zeitstempel versehenen elektronischen Dokuments per E-Mail an folgende E-Mail-Adresse: bib.likvidators@cersjurkans.lv.

Fügt der Gläubiger seiner Forderung abgeleitete Schriftstücke bei, darf der Liquidator die Vorlage der Originale verlangen und ist der Gläubiger zu deren Vorlage verpflichtet. Der Liquidator hat ferner das Recht, weitere Unterlagen oder von diesen abgeleitete Unterlagen zu verlangen, falls dies erforderlich ist, um über die Forderung eines Gläubigers zu entscheiden.

Detaillierte Angaben dazu, welche Voraussetzungen für die Anmeldung einer Forderung erfüllt sein müssen, sind auf der Website der in Liquidation befindlichen Baltic International Bank SE zu finden: <https://www.bib.eu/en/news/03/29/notification-commencement-liquidation-baltic-international-bank-se-filing-creditors-claims-claims>

Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien

(2023/C 202/07)

Gemäß Artikel 35 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 des Rates vom 20. November 2009 zur Einführung einer Kontrollregelung der Union zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der gemeinsamen Fischereipolitik ⁽¹⁾ wurde beschlossen, die Fischerei wie nachstehend beschrieben zu schließen:

Datum und Uhrzeit der Schließung	18.5.2023
Dauer	18.5.2023 bis 31.12.2023
Mitgliedstaat	Portugal
Bestand oder Bestandsgruppe	JAX/08C. (einschließlich besondere Bedingung JAX/*09.)
Art	Bastardmakrele (<i>Trachurus</i> spp.)
Gebiet	8c
Typ des betreffenden Fischereifahrzeugs	—
Laufende Nummer	01/TQ194

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 1.

Aktualisierung der Liste der Grenzübergangsstellen gemäß Artikel 2 Absatz 8 der Verordnung (EU) 2016/399 des Europäischen Parlaments und des Rates über einen Gemeinschaftskodex für das Überschreiten der Grenzen durch Personen (Schengener Grenzkodex) ⁽¹⁾

(2023/C 202/08)

Die Veröffentlichung der Liste der Grenzübergangsstellen gemäß Artikel 2 Absatz 8 der Verordnung (EU) 2016/399 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. März 2016 über einen Gemeinschaftskodex für das Überschreiten der Grenzen durch Personen (Schengener Grenzkodex) ⁽²⁾ erfolgt auf der Grundlage der von den Mitgliedstaaten gemäß Artikel 39 des Schengener Grenzkodexes an die Kommission übermittelten Angaben.

Neben der Veröffentlichung im Amtsblatt wird eine aktualisierte Fassung auf die Webseite der Generaldirektion „Migration und Inneres“ gestellt.

LISTE DER GRENZÜBERGANGSSTELLEN

DEUTSCHLAND

Ersetzung der in ABl. C 286 vom 27.7.2022, S. 33, veröffentlichten Angaben

Nordseehäfen

- (1) Borkum
- (2) Brake
- (3) Brunsbüttel
- (4) Büsum
- (5) Bützflether Sand
- (6) Bremen
- (7) Bremerhaven
- (8) Cuxhaven
- (9) Eckwarderhörne
- (10) Elsfleth
- (11) Emden
- (12) Fedderwardsiel
- (13) Glückstadt
- (14) Hamburg
- (15) Hamburg-Neuenfelde
- (16) Helgoland
- (17) Horumersiel
- (18) Husum
- (19) Leer
- (20) Lemwerder
- (21) List/Sylt
- (22) Norddeich
- (23) Nordenham
- (24) Norderney
- (25) Papenburg
- (26) Stadersand

⁽¹⁾ Siehe die Liste früherer Veröffentlichungen am Ende dieser Aktualisierung.

⁽²⁾ ABl. L 77 vom 23.3.2016, S. 1.

- (27) Wangerooge
- (28) Wedel
- (29) Wewelsfleth
- (30) Wilhelmshaven

Ostseehäfen

- (1) Eckernförde (Hafenanlagen der Bundesmarine)
- (2) Flensburg-Hafen
- (3) Greifswald-Ladebow Hafen
- (4) Jägersberg (Hafenanlagen der Bundesmarine)
- (5) Kiel
- (6) Kiel (Hafenanlagen der Bundesmarine)
- (7) Kiel-Holtenau
- (8) Lubmin
- (9) Lübeck
- (10) Lübeck-Travemünde
- (11) Mukran
- (12) Neustadt
- (13) Puttgarden
- (14) Rendsburg
- (15) Rostock-Hafen (Zusammenlegung Häfen Warnemünde und Rostock-Überseehafen)
- (16) Sassnitz
- (17) Stralsund
- (18) Surendorf (Hafenanlagen der Bundesmarine)
- (19) Vierow
- (20) Wismar
- (21) Wolgast

ODERHAFF

- (1) Ueckermünde

Verkehrsflughäfen, Flug- und Landeplätze**IM BUNDESLAND BADEN-WÜRTTEMBERG**

- (1) Aalen-Heidenheim-Elchingen
- (2) Baden Airport Karlsruhe Baden-Baden
- (3) Donaueschingen-Villingen
- (4) Freiburg/Brg.
- (5) Friedrichshafen-Löwental
- (6) Heubach (Krs. Schwäb. Gmünd)
- (7) Lahr
- (8) Laupheim
- (9) Leutkirch-Unterzeil
- (10) Mannheim-City
- (11) Mengen
- (12) Niederstetten
- (13) Schwäbisch Hall

(14) Stuttgart

IM BUNDESLAND BAYERN

- (1) Aschaffenburg
- (2) Augsburg-Mühlhausen
- (3) Bayreuth – Bindlacher Berg
- (4) Coburg-Brandebsteinsebene
- (5) Giebelstadt
- (6) Hof-Plauen
- (7) Ingolstadt
- (8) Landshut-Ellermühle
- (9) Lechfeld
- (10) Memmingerberg
- (11) München „Franz Joseph Strauß“
- (12) Neuburg
- (13) Nürnberg
- (14) Oberpfaffenhofen
- (15) Roth
- (16) Straubing-Wallmühle

IM BUNDESLAND BERLIN

- (1) Berlin-Tegel

IM BUNDESLAND BRANDENBURG

- (1) Berlin Brandenburg „Willy Brandt“
- (2) Schönhagen

IM BUNDESLAND BREMEN

- (1) Bremen

IM BUNDESLAND HAMBURG

- (1) Hamburg

IM BUNDESLAND HESSEN

- (1) Allendorf/Eder
- (2) Egelsbach
- (3) Frankfurt/Main
- (4) Fritzlar
- (5) Kassel-Calden
- (6) Reichelsheim

IM BUNDESLAND MECKLENBURG-VORPOMMERN

- (1) Neubrandenburg-Trollenhagen
- (2) Rostock-Laage

IM BUNDESLAND NIEDERSACHSEN

- (1) Borkum
- (2) Braunschweig-Waggum
- (3) Bückeburg-Achum
- (4) Celle

- (5) Damme/Dümmer-See
- (6) Diepholz
- (7) Emden
- (8) Fassberg
- (9) Ganderkesee
- (10) Hannover
- (11) Leer-Nüttermoor
- (12) Nordholz
- (13) Osnabrück-Atterheide
- (14) Wangerooge
- (15) Wilhelmshaven-Mariensiel
- (16) Wittmundhafen
- (17) Wunstorf

IM BUNDESLAND NORDRHEIN-WESTFALEN

- (1) Aachen-Merzbrück
- (2) Arnsberg
- (3) Bielefeld-Windelsbleiche
- (4) Bonn-Hardthöhe
- (5) Dortmund-Wickede
- (6) Düsseldorf
- (7) Essen-Mülheim
- (8) Bonn Hangelar
- (9) Köln/Bonn
- (10) Marl/Loemühle
- (11) Mönchengladbach
- (12) Münster-Osnabrück
- (13) Nörvenich
- (14) Paderborn-Lippstadt
- (15) Porta Westfalica
- (16) Rheine-Bentlage
- (17) Siegerland
- (18) Stadtlohn-Wenningfeld
- (19) Weeze-Lahrbruch

IM BUNDESLAND RHEINLAND-PFALZ

- (1) Büchel
- (2) Föhren
- (3) Hahn
- (4) Koblenz-Winningen
- (5) Mainz-Finthen
- (6) Pirmasens-Pottschütthöhe
- (7) Ramstein (US-Air Base)
- (8) Speyer
- (9) Spangdahlem (US-Air Base)

(10) Zweibrücken

IM BUNDESLAND SAARLAND

(1) Saarbrücken-Ensheim

(2) Saarlouis/Düren

IM BUNDESLAND SACHSEN

(1) Dresden

(2) Leipzig-Halle

(3) Rothenburg/Oberlausitz

IM BUNDESLAND SACHSEN-ANHALT

(1) Cochstedt

(2) Magdeburg

IM BUNDESLAND SCHLESWIG-HOLSTEIN

(1) Helgoland-Düne

(2) Hohn

(3) Kiel-Holtenau

(4) Lübeck-Blankensee

(5) Schleswig/Jagel

(6) Westerland/Sylt

IM BUNDESLAND THÜRINGEN

(1) Altenburg-Nobitz

(2) Erfurt-Weimar

SPANIEN

Ersetzung der in ABl. C 420 vom 22.11.2014, S. 9, veröffentlichten Angaben

Flughäfen

(1) Albacete

(2) Alicante

(3) Almería

(4) Asturias

(5) Badajoz

(6) Barcelona

(7) Bilbao

(8) Burgos

(9) Castellón

(10) Ciudad Real

(11) Fuerteventura

(12) Gerona

(13) Gran Canaria

(14) Granada

(15) Huesca-Pirineos

(16) Ibiza

(17) Jerez de la Frontera

(18) La Coruña

- (19) La Palma
- (20) Lanzarote
- (21) León
- (22) Lleida-Alguaire
- (23) Logroño-Agoncillo
- (24) Madrid-Barajas
- (25) Málaga
- (26) Matacán (Salamanca)
- (27) Menorca
- (28) Murcia
- (29) Palma de Mallorca
- (30) Pamplona
- (31) Reus
- (32) San Sebastián
- (33) Santander
- (34) Santiago
- (35) Sevilla
- (36) Tenerife North
- (37) Tenerife South
- (38) Teruel
- (39) Valencia
- (40) Valladolid
- (41) Vigo
- (42) Vitoria
- (43) Zaragoza

Seegrenzen

- (1) Algeciras (Cadix)
- (2) Alicante
- (3) Almería
- (4) Arrecife (Lanzarote)
- (5) Avilés (Asturien)
- (6) Barcelona
- (7) Bilbao
- (8) Cádiz
- (9) Cartagena (Murcia)
- (10) Castellón
- (11) Ceuta
- (12) Ferrol (La Coruña)
- (13) Gijón
- (14) Huelva
- (15) Ibiza
- (16) La Coruña
- (17) La Línea de la Concepción
- (18) La Luz (Las Palmas)

- (19) Mahón
- (20) Málaga
- (21) Melilla
- (22) Motril (Granada)
- (23) Palma de Mallorca
- (24) Puerto del Rosario (Fuerteventura)
- (25) Puerto de Santa Cruz La Palma (La Palma)
- (26) Sagunto (Provinz Valencia)
- (27) San Sebastian
- (28) Santa Cruz de Tenerife
- (29) Santander
- (30) Sevilla
- (31) Tarifa
- (32) Tarragona
- (33) Valencia
- (34) Vigo

Landgrenzen

- (1) Ceuta
- (2) Melilla
- (3) La Seo de Urgel
- (4) La Línea de la Concepción (*)

(*) Der Zoll- und Polizeikontrollposten „La línea de la Concepción“ stimmt nicht mit der mit der von Spanien anerkannten Grenzziehung nach dem Vertrag von Utrecht überein.

FRANKREICH

Ersetzung der in ABl. C 229 vom 14.6.2022, S. 8, veröffentlichten Angaben

Luftgrenzen

- (1) Ajaccio-Napoléon-Bonaparte
- (2) Albert-Bray
- (3) Angers-Marcé
- (4) Angoulême-Brie-Champniers
- (5) Annecy-Methet
- (6) Auxerre-Branches
- (7) Avignon-Caumont
- (8) Bâle-Mulhouse
- (9) Bastia-Poretta
- (10) Beauvais-Tillé
- (11) Bergerac-Dordogne-Périgord
- (12) Béziers-Vias
- (13) Biarritz-Pays Basque
- (14) Bordeaux-Mérignac
- (15) Brest-Bretagne
- (16) Brive-Souillac
- (17) Caen-Carpiquet

- (18) Calais-Dunkerque
- (19) Calvi-Sainte-Catherine
- (20) Cannes-Mandelieu
- (21) Carcassonne-Salvaza
- (22) Châlons-Vatry
- (23) Chambéry-Aix-les-Bains
- (24) Châteauroux-Déols
- (25) Cherbourg-Mauperthus
- (26) Clermont-Ferrand-Auvergne
- (27) Colmar-Houssen
- (28) Deauville-Normandie
- (29) Dijon-Longvic
- (30) Dinard-Pleurtuit-Saint-Malo
- (31) Dôle-Tavaux
- (32) Epinal-Mirecourt
- (33) Figari-Sud Corse
- (34) Grenoble-Alpes-Isère
- (35) Hyères-le Palivestre
- (36) Istres-Le-Tubé
- (37) La Môle-Saint-Tropez (alljährlich geöffnet vom 1. Juli bis 15. Oktober)
- (38) La Rochelle-Ile de Ré
- (39) La Roche-sur-Yon
- (40) Laval-Entrammes
- (41) Le Castellet (alljährlich geöffnet vom 1. Juni bis 31. Juli; ausnahmsweise geöffnet vom 22. bis 31. Oktober 2022)
- (42) Le Havre-Octeville
- (43) Le Mans-Arnage
- (44) Le Touquet-Côte d'Opale
- (45) Lille-Lesquin
- (46) Limoges-Bellegarde
- (47) Lorient-Lann-Bihoué
- (48) Lyon-Bron
- (49) Lyon-Saint-Exupéry
- (50) Marseille-Provence
- (51) Metz-Nancy-Lorraine
- (52) Monaco-Héliport
- (53) Montpellier-Méditerranée
- (54) Nantes-Atlantique
- (55) Nice-Côte d'Azur
- (56) Nîmes-Garons
- (57) Orléans-Bricy
- (58) Orléans-Saint-Denis-de-l'Hôtel
- (59) Paris-Charles de Gaulle
- (60) Paris-Issy-les-Moulineaux

- (61) Paris-le Bourget
- (62) Paris-Orly
- (63) Pau-Pyrénées
- (64) Perpignan-Rivesaltes
- (65) Poitiers-Biard
- (66) Quimper-Pluguffan (geöffnet von Anfang Mai bis Anfang September)
- (67) Rennes Saint-Jacques
- (68) Rodez-Aveyron
- (69) Rouen-Vallée de Seine
- (70) Saint-Brieuc-Armor
- (71) Saint-Etienne Loire
- (72) Saint-Nazaire-Montoir
- (73) Salon de Provence (10. Mai 2023–27. Mai 2023)
- (74) Strasbourg-Entzheim
- (75) Tarbes-Lourdes-Pyrénées
- (76) Toulouse-Blagnac
- (77) Toulouse-Francazal
- (78) Tours-Val de Loire
- (79) Troyes-Barbèrey
- (80) Valence – Chabeuil (ab 1. Juni 2021)
- (81) Vélizy-Villacoublay

Seegrenzen

- (1) Ajaccio
- (2) Bastia
- (3) Bayonne
- (4) Bordeaux
- (5) Boulogne
- (6) Brest
- (7) Caen-Ouistreham
- (8) Calais
- (9) Cannes-Vieux Port
- (10) Carteret
- (11) Cherbourg
- (12) Dieppe
- (13) Douvres
- (14) Dunkerque
- (15) Granville
- (16) Honfleur
- (17) La Rochelle-La Pallice
- (18) Le Havre
- (19) Les Sables-d'Olonne-Port
- (20) Lorient
- (21) Marseille
- (22) Monaco-Port de la Condamine

- (23) Nantes-Saint-Nazaire
- (24) Nice
- (25) Port-de-Bouc-Fos/Port-Saint-Louis
- (26) Port-la-Nouvelle
- (27) Port-Vendres
- (28) Roscoff
- (29) Rouen
- (30) Saint-Brieuc
- (31) Saint-Malo
- (32) Sète
- (33) Toulon

Landgrenzen

- (1) Bahnhof Bourg Saint Maurice (geöffnet von Anfang Dezember bis Mitte April)
- (2) Bahnhof Moutiers (geöffnet von Anfang Dezember bis Mitte April)
- (3) Bahnhof Ashford International
- (4) Cheriton/Coquelles
- (5) Bahnhof Chessy-Marne-la-Vallée
- (6) Bahnhof Fréthun
- (7) Bahnhof Lille-Europe
- (8) Bahnhof Paris-Nord
- (9) Bahnhof St-Pancras
- (10) Bahnhof Ebbsfleet
- (11) Pas de la Case-Porta
- (12) Bahnhof TGV Roissy - Flughafen

KROATIEN

Ersetzung der in ABl. C 242 vom 23.8.2013, S. 2, veröffentlichten Angaben

REPUBLIK KROATIEN - BOSNIEN UND HERZEGOWINA

Ständige Grenzübergangsstellen für die grenzüberschreitende Beförderung von Personen und Gütern im Straßenverkehr mit Kontrollstellen (GKS) ^(?):

- 1. Stara Gradiška
- 2. Nova Sela

Ständige Grenzübergangsstellen für die grenzüberschreitende Beförderung von Personen und Gütern im Straßenverkehr:

- 1. Županja
- 2. Gunja
- 3. Slavonski Šamac
- 4. Slavonski Brod
- 5. Jasenovac
- 6. Maljevac
- 7. Ličko Petrovo Selo
- 8. Strmica
- 9. Kamensko

^(?) Grenzkontrollstelle.

10. Vinjani Gornji
11. Vinjani Donji
12. Gornji Brgat
13. Klek
14. Zaton Doli

Ständige Grenzübergangsstellen für die grenzüberschreitende Beförderung von Personen und Gütern im Eisenbahnverkehr:

1. Drenovci
2. Volinja
3. Ličko Dugo Polje
4. Slavonski Šamac
5. Metković

Ständige Grenzübergangsstellen für die grenzüberschreitende Beförderung von Personen im Straßenverkehr:

1. Hrvatska Kostajnica
2. Užljebić
3. Aržano
4. Orah
5. Čepikuće
6. Prud
7. Metković
8. Mali Prolog
9. Dvor

Ständige Grenzübergangsstellen für den Kleinen Grenzverkehr (*):

1. Pašin Potok
2. Bogovolja
3. Kordunski Ljeskovac
4. Lička Kaldrma
5. Bili Brig
6. Aržano Pazar
7. Dvorine
8. Cera
9. Jovića Most
10. Sebišina
11. Slivno
12. Podprolog
13. Unka
14. Vukov Klanac
15. Imotica
16. Slano
17. Hrvatska Dubica
18. Gabela Polje

(*) Täglich geöffnet von 6.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

REPUBLIK KROATIEN – MONTENEGRO

Ständige Grenzübergangsstellen für die grenzüberschreitende Beförderung von Personen und Gütern im Straßenverkehr mit Kontrollstellen (GKS) ⁽⁵⁾:

1. Karasovići

Ständige Grenzübergangsstellen für die grenzüberschreitende Beförderung von Personen im Straßenverkehr:

1. Vitaljina

REPUBLIK KROATIEN - REPUBLIK SERBIEN

Ständige Grenzübergangsstellen für die grenzüberschreitende Beförderung von Personen und Gütern im Straßenverkehr mit Kontrollstellen (GKS) ⁽⁶⁾:

1. Bajakovo

Ständige Grenzübergangsstellen für die grenzüberschreitende Beförderung von Personen und Gütern im Straßenverkehr:

1. Batina
2. Erdut
3. Ilok
4. Principovac
5. Tovarnik
6. Principanovac II
7. Ilok II

Ständige Grenzübergangsstellen für die grenzüberschreitende Beförderung von Personen und Gütern im Eisenbahnverkehr:

1. Tovarnik
2. Erdut

Flussgrenzübergänge

Ständige Grenzübergangsstellen für die grenzüberschreitende Beförderung von Personen und Gütern in der Binnenschifffahrt:

1. Osijek
2. Slavonski Brod
3. Sisak
4. Vukovar

Seegrenzübergangsstellen

Ständige Grenzübergangsstellen für die grenzüberschreitende Beförderung von Personen und Gütern im Seeverkehr mit Kontrollstellen (GKS) ⁽⁷⁾:

1. Rijeka
2. Ploče

Ständige Grenzübergangsstellen für die grenzüberschreitende Beförderung von Personen und Gütern im Seeverkehr:

1. Zadar
2. Šibenik
3. Split
4. Dubrovnik
5. Raša-Bršica

⁽⁵⁾ Grenzkontrollstelle.

⁽⁶⁾ Grenzkontrollstelle.

⁽⁷⁾ Grenzkontrollstelle.

Ständige Grenzübergangsstellen für die grenzüberschreitende Beförderung von Personen im Seeverkehr:

1. Umag
2. Pula
3. Mali Lošinj
4. Vis
5. Cavtat
6. Ubli

Saisonale Grenzübergangsstellen für die grenzüberschreitende Beförderung von Personen im Seeverkehr:

Flughäfen

Ständige Grenzübergangsstellen für die grenzüberschreitende Beförderung von Personen und Gütern im Luftverkehr mit Kontrollstellen (GKS) ⁽⁸⁾:

1. Zagreb

Ständige Grenzübergangsstellen für die grenzüberschreitende Beförderung von Personen und Gütern im Luftverkehr:

1. Pula
2. Rijeka
3. Zadar
4. Split
5. Dubrovnik
6. Osijek

Ständige Grenzübergangsstellen für die grenzüberschreitende Beförderung von Personen im Luftverkehr:

1. Mali Lošinj
2. Brač

Anmerkung:

- Ständige Grenzübergangsstelle: Grenzübergangsstelle, die 24 Stunden pro Tag geöffnet ist
- Saisonale Grenzübergangsstelle: Grenzübergangsstelle, die vom 1. April bis zum 31. Oktober geöffnet ist (bei Beginn der Osterferien vor dem 1. April muss die betreffende Grenzübergangsstelle sieben Tage vor den Osterferien geöffnet werden).

Liste der früheren Veröffentlichungen

ABl. C 247 vom 13.10.2006, S. 25.
ABl. C 77 vom 5.4.2007, S. 11.
ABl. C 153 vom 6.7.2007, S. 22.
ABl. C 164 vom 18.7.2008, S. 45.
ABl. C 316 vom 28.12.2007, S. 1.
ABl. C 134 vom 31.5.2008, S. 16.
ABl. C 177 vom 12.7.2008, S. 9.
ABl. C 200 vom 6.8.2008, S. 10.
ABl. C 331 vom 31.12.2008, S. 13.
ABl. C 3 vom 8.1.2009, S. 10.
ABl. C 37 vom 14.2.2009, S. 10.
ABl. C 64 vom 19.3.2009, S. 20.
ABl. C 99 vom 30.4.2009, S. 7.
ABl. C 229 vom 23.9.2009, S. 28.

ABl. C 263 vom 5.11.2009, S. 22.
ABl. C 298 vom 8.12.2009, S. 17.
ABl. C 74 vom 24.3.2010, S. 13.
ABl. C 326 vom 3.12.2010, S. 17.
ABl. C 355 vom 29.12.2010, S. 34.
ABl. C 22 vom 22.1.2011, S. 22.
ABl. C 37 vom 5.2.2011, S. 12.
ABl. C 149 vom 20.5.2011, S. 8.
ABl. C 190 vom 30.6.2011, S. 17.
ABl. C 203 vom 9.7.2011, S. 14.
ABl. C 210 vom 16.7.2011, S. 30.
ABl. C 271 vom 14.9.2011, S. 18.

⁽⁸⁾ Grenzkontrollstelle.

- ABl. C 356 vom 6.12.2011, S. 12.
ABl. C 111 vom 18.4.2012, S. 3.
ABl. C 183 vom 23.6.2012, S. 7.
ABl. C 313 vom 17.10.2012, S. 11.
ABl. C 394 vom 20.12.2012, S. 22.
ABl. C 51 vom 22.2.2013, S. 9.
ABl. C 167 vom 13.6.2013, S. 9.
ABl. C 242 vom 23.8.2013, S. 2.
ABl. C 275 vom 24.9.2013, S. 7.
ABl. C 314 vom 29.10.2013, S. 5.
ABl. C 324 vom 9.11.2013, S. 6.
ABl. C 57 vom 28.2.2014, S. 4.
ABl. C 167 vom 4.6.2014, S. 9.
ABl. C 244 vom 26.7.2014, S. 22.
ABl. C 332 vom 24.9.2014, S. 12.
ABl. C 420 vom 22.11.2014, S. 9.
ABl. C 72 vom 28.2.2015, S. 17.
ABl. C 126 vom 18.4.2015, S. 10.
ABl. C 229 vom 14.7.2015, S. 5.
ABl. C 341 vom 16.10.2015, S. 19.
ABl. C 84 vom 4.3.2016, S. 2.
ABl. C 236 vom 30.6.2016, S. 6.
ABl. C 278 vom 30.7.2016, S. 47.
ABl. C 331 vom 9.9.2016, S. 2.
ABl. C 401 vom 29.10.2016, S. 4.
ABl. C 484 vom 24.12.2016, S. 30.
ABl. C 32 vom 1.2.2017, S. 4.
ABl. C 74 vom 10.3.2017, S. 9.
ABl. C 120 vom 13.4.2017, S. 17.
ABl. C 152 vom 16.5.2017, S. 5.
ABl. C 411 vom 2.12.2017, S. 10.
ABl. C 31 vom 27.1.2018, S. 12.
ABl. C 261 vom 25.7.2018, S. 6.
ABl. C 264 vom 26.7.2018, S. 8.
ABl. C 368 vom 11.10.2018, S. 4.
ABl. C 459 vom 20.12.2018, S. 40.
ABl. C 43 vom 4.2.2019, S. 2.
ABl. C 64 vom 27.2.2020, S. 17.
ABl. C 231 vom 14.7.2020, S. 2.
ABl. C 58 vom 18.2.2021, S. 35.
ABl. C 81 vom 10.3.2021, S. 27.
ABl. C 184 vom 12.5.2021, S. 8.
ABl. C 219 vom 9.6.2021, S. 9.
ABl. C 279 vom 13.7.2021, S. 4.
ABl. C 290 vom 20.7.2021, S. 10.
ABl. C 380 vom 20.9.2021, S. 3.
ABl. C 483 vom 1.12.2021, S. 19.
ABl. C 201 vom 18.5.2022, S. 82.
ABl. C 229 vom 14.6.2022, S. 8.
ABl. C 241 vom 24.6.2022, S. 6.
ABl. C 286 vom 27.7.2022, S. 33.
ABl. C 335 vom 2.9.2022, S. 15.
-

**Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 16 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008
des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung
von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft**

Gemeinwirtschaftliche Verpflichtungen im Linienflugverkehr

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 202/09)

Mitgliedstaat	Frankreich
Flugstrecke	La Rochelle (Ile de Ré) - Lyon (Saint Exupéry)
Ursprüngliches Datum des Inkrafttretens der gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen	1. November 2005
Datum des Inkrafttretens der Änderungen	1. November 2023
Anschrift, bei der der Text und sonstige einschlägige Informationen und/oder Unterlagen im Zusammenhang mit den gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen angefordert werden können	Beschluss vom 30. Januar 2023 zur Auferlegung gemeinwirtschaftlicher Verpflichtungen im Linienflugverkehr zwischen La Rochelle und Lyon NOR : TREA2302709A http://www.legifrance.gouv.fr/initRechTexte.do Weitere Auskünfte erteilt: Direction Générale de l'Aviation Civile DTA/SDS1 50 rue Henry Farman 75720 Paris cedex 15 FRANKREICH Tel. +33 158094321

**Bekanntmachung der Kommission gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1008/2008
des Europäischen Parlaments und des Rates über gemeinsame Vorschriften für die Durchführung
von Luftverkehrsdiensten in der Gemeinschaft**

**Ausschreibung für die Durchführung von Linienflugdiensten aufgrund gemeinwirtschaftlicher
Verpflichtungen**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 202/10)

Mitgliedstaat	Frankreich
Flugstrecke	La Rochelle (Ile de Ré) - Lyon (Saint Exupéry)
Laufzeit des Vertrags	9. Dezember 2023 – 31. Oktober 2027
Frist für die Einreichung von Zulassungsanträgen bzw. für die Angebotsabgabe	9. August 2023 (18:00 Uhr Ortszeit Paris)
Anschrift, bei der der Text der Ausschreibung und andere einschlägige Informationen und/oder Unterlagen im Zusammenhang mit der Ausschreibung und den gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen angefordert werden können	Syndicat Mixte des Aéroports de La Rochelle – Ile de Ré et Rochefort – Charente Maritime Rue du Jura 17 000 LA ROCHELLE FRANCE Tel. +33 546428671 E-Mail: comptabilite@larochelle.aeroport.fr Beschafferprofil: http://www.e-marchespublics.com

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.11078 — CONTARGO / ZIEGLER / SCHMID / JV)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 202/11)

1. Am 31. Mai 2023 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Contargo GmbH & Co. KG („Contargo“), kontrolliert von der Rhenus SE & Co. KG, Teil der Rethmann-Gruppe (alle Deutschland),
- Ziegler Holding GmbH („Ziegler“, Deutschland),
- SFI GmbH, kontrolliert von der Schmid-Gruppe („Schmid“, Deutschland).

Die Rhenus SE & Co. KG, die Ziegler Holding GmbH und die SFI GmbH werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über das Gemeinschaftsunternehmen (JV) übernehmen.

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

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Contargo erbringt Dienstleistungen in den Bereichen Güterverkehr, Auftrags-, Transport- und Hafenlogistik.
- Ziegler erbringt Dienstleistungen in den Bereichen Güterverkehr und Transportlogistik.
- Schmid erbringt Dienstleistungen in den Bereichen Güterverkehr und Transportlogistik.

3. Das JV ist im Containerumschlag tätig.

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

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 ⁽²⁾ infrage.

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

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

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

M.11078 — CONTARGO / ZIEGLER / SCHMID / JV

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

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

Postanschrift:

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

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.10920 — AMAZON / IROBOT)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 202/12)

1. Am 31. Mai 2023 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Amazon.com, Inc. („Amazon“, Vereinigte Staaten),
- iRobot Corporation („iRobot“, Vereinigte Staaten).

Amazon wird im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von iRobot übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Amazon ist u. a. in den Bereichen Einzelhandel, Unterhaltung, Unterhaltungselektronik und Technologiedienstleistungen tätig. Zudem bietet das Unternehmen über seine Online-Marktplätze Online-Vermittlungsdienste für Drittverkäufer an, die es Drittverkäufern ermöglichen, für Produkte zu werben und sie an Kunden zu verkaufen.
- iRobot ist ein weltweit tätiger Hersteller von Bodenpflegeprodukten, der in erster Linie Saugroboter entwickelt und anbietet.

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.10920 — AMAZON / IROBOT

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

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

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

Postanschrift:

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

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2023/C 202/13)

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

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012**„PARMIGIANO REGGIANO“****EU-Nr.: PDO-IT-0016-AM06 – 2.12.2021****g. U. (X) g. g. A. ()****1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano [Schutzkonsortium des Käses „Parmigiano Reggiano“]
Sitz der Gesellschaft: Via J.F. Kennedy, 18
42124 Reggio Emilia (RE)
ITALIA

Tel. + 39 0522307741

Fax + 39 0522307748

E-Mail-Adresse: staff@parmigianoreggiano.it

Das Schutzkonsortium des Käses „Parmigiano Reggiano“ setzt sich aus Erzeugern von Parmigiano-Reggiano zusammen. Es ist nach Artikel 13 Absatz 1 der Verordnung Nr. 12511 des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft vom 14. Oktober 2013 berechtigt, einen Änderungsantrag zu stellen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
 Beschreibung des Erzeugnisses

(¹) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges: Verpackung, Vorschriften in Bezug auf das Rinderfutter

4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde

5. Änderung(en)

Die *Produktionsstandards für den Käse* wurden in Artikel unterteilt, um sie besser zu strukturieren und übersichtlicher zu machen und um sie an die *Vorschriften zur Kennzeichnung* und an die *Vorschriften in Bezug auf das Rinderfutter* anzupassen, die bereits in Artikel unterteilt waren.

Rubrik „Beschreibung des Erzeugnisses“

Produktionsstandards für den Käse

— Artikel 1

Im ersten Absatz wurde das italienische Wort für „Abschöpfen“ von *scremato* in *decremato* geändert.

Diese Änderung wurde in Punkt 3.2 des Einziges Dokuments aufgenommen.

Der zuvor verwendete Begriff *parzialmente scremato* bedeutet „teilentrahmt“, was im Sinne eines bestimmten prozentualen Fettgehalts zu verstehen sein könnte, während das Abschöpfen des Rahms von der Milch zur Herstellung von „Parmigiano Reggiano“ auf der Grundlage von Erfahrung und handwerklichem Können und nicht eines bestimmten Werts geschieht.

Das Wort „Kühe“ im ersten Absatz wurde in „Milchkühe“ geändert.

Diese Änderung wurde in die Punkte 3.2 und 3.3 des Einziges Dokuments aufgenommen.

Damit soll die Terminologie an Artikel 1 der *Vorschriften in Bezug auf das Rinderfutter* angeglichen werden, in dem die Milchviehherde alle Milchkühe, trocken stehenden Kühe und Färsen ab dem sechsten Trächtigkeitsmonat umfasst.

Der folgende Satz aus dem ersten Absatz: *Die Milch darf keiner thermischen Behandlung unterzogen werden, und es dürfen keine Zusatzstoffe verwendet werden.*

erhält folgende Fassung:

Die Milch darf weder einer thermischen noch einer physikalischen oder mechanischen Behandlung unterzogen werden, wie z. B. Zentrifugation, Bactofugation und Mikrofiltration, und es dürfen keine Zusatzstoffe verwendet werden.

Diese Änderung wurde teilweise in Punkt 3.2 des Einziges Dokuments aufgenommen.

Mit dieser Änderung soll klargestellt werden, dass die Milch keiner thermischen Behandlung, physikalischen oder mechanischen Behandlung unterzogen werden darf, indem auch physikalische und mechanische Behandlungen ausdrücklich erwähnt werden und Beispiele für verbotene Verfahren genannt werden, um zu betonen, dass die Milch bei ihrer Verwendung roh und unbehandelt sein muss.

— Artikel 4

Im ersten Absatz:

— erhält der Satz: *Der Käse „Parmigiano Reggiano“ verfügt über folgende Eigenschaften:*

folgende Fassung:

„Parmigiano Reggiano“ darf keiner Behandlung unterzogen werden, die seine chemischen/physikalischen oder organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigt, und muss die folgenden Merkmale aufweisen:

Diese Änderung wurde in Punkt 3.2 des Einziges Dokuments aufgenommen.

Verbale oder grafische Bezugnahmen auf „Parmigiano Reggiano“ g. U. oder die geschützte Bezeichnung „Parmesan“ (Gerichtshof der Europäischen Union, Rechtssache C-132/05, 26. Februar 2008) finden sich in der Kennzeichnung, Aufmachung oder Werbung zahlreicher vorverpackter zusammengesetzter, zubereiteter und verarbeiteter Lebensmittel, die derzeit auf dem Markt sind, insbesondere in der EU. Die Verwendung solcher Bezugnahmen hat erheblich zugenommen, zum einen wegen des guten Rufs der Bezeichnung „Parmigiano Reggiano“ (bzw. „Parmesan“) und zum anderen, weil „Parmigiano Reggiano“ eine so vielseitige Zutat ist, die in vielen Lebensmittelizeubereitungen verwendet werden kann. Diese Erzeugnisse sind oft in mehrfacher Hinsicht problematisch, insbesondere, weil es sich bei der als „Parmigiano Reggiano“ oder „Parmesan“ bezeichneten Zutat in Wirklichkeit nicht um „Parmigiano Reggiano“, sondern um ein aus „Parmigiano Reggiano“ hergestelltes Halbfertigerzeugnis handelt, das nicht mehr die in der Produktspezifikation geforderten Eigenschaften aufweist, weil der Käse besonderen Behandlungen wie Dehydratisierung oder Gefrietrocknung unterzogen oder mit anderen Zutaten vermischt wurde.

Es muss verhindert werden, dass der Ruf von „Parmigiano Reggiano“ ausgenutzt und der Name zu dem alleinigen Zweck verwendet wird, einem Lebensmittelendprodukt, das ein aus „Parmigiano Reggiano“ hergestelltes Halbfertigerzeugnis enthält, einen Mehrwert zu verleihen. Im Rahmen der derzeit geltenden Vorschriften ist es auf dem EU-Markt jedoch schwierig, die Verwendung der g. U. „Parmigiano Reggiano“ oder der geschützten Bezeichnung „Parmesan“ für Erzeugnisse zu unterbinden, die zwar aus „Parmigiano Reggiano“ hergestellt werden, aber nicht mehr der Produktspezifikation entsprechen. Daher lautet der Text jetzt ausdrücklich, dass „Parmigiano Reggiano“ keiner Behandlung unterzogen werden darf, die seine chemischen/physikalischen oder organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigt, um klarzustellen, dass ein Erzeugnis, das durch eine solche Behandlung entsteht, nicht mehr mit einem Verweis auf „Parmigiano Reggiano“ g. U. versehen werden darf.

Diese Änderung wurde aufgrund der besonderen Schwierigkeiten vorgenommen, die sich bei der Lösung der oben beschriebenen Probleme ergaben, da die Produktspezifikation für die „Parmigiano Reggiano“ g. U. diesbezüglich keine klaren Bestimmungen enthält. Die Änderung ist notwendig, weil die „Parmigiano Reggiano“ g. U. aufgrund des guten Rufs des Erzeugnisses auf dem EU-Markt häufig unrechtmäßig verwendet wird. Diese Änderung soll daher dazu beitragen, die Echtheit und das Ansehen der „Parmigiano Reggiano“ g. U. auf dem EU-Markt zu schützen.

Im ersten Absatz wurden Änderungen bezüglich der Merkmale von „Parmigiano Reggiano“ vorgenommen:

- Der Satz: *Die Laibe haben einen Durchmesser von 35 bis 45 cm auf der Ober- und Unterseite und eine Höhe von 20 bis 26 cm;*

erhält folgende Fassung:

Die Laibe haben einen Durchmesser von 35 bis 43 cm auf der Ober- und Unterseite und eine Höhe von 20 bis 26 cm;

- Der Satz: *Aussehen: natürliche strohfarbene Rinde;*

erhält folgende Fassung:

Farbe der Rinde: natürliches Strohgelb, das sich mit der Zeit verändern kann;

Diese Änderungen wurden in Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments aufgenommen.

Viele Jahre lang wogen die erzeugten Käselaibe im Durchschnitt etwa 40 kg, was einem Durchmesser von 40 cm auf der flachen Seite entspricht, und die Werte lagen selten auch nur annähernd bei der Höchstgrenze. In den letzten Jahren war jedoch eine allmähliche Tendenz zu immer größeren Käselaiben zu beobachten, die sich in einigen Fällen dem maximal zulässigen Durchmesser von 45 cm näherten. Dies liegt zwar immer noch innerhalb der in der Produktspezifikation festgelegten Grenzen, aber bei diesen maximalen Abmessungen können die Käselaibe rund 50 kg wiegen. Dies führt beim Transport, bei der Reinigung und bei der Portionierung zu erheblichen Problemen, da die für diese Prozesse eingesetzten Maschinen in der Regel für die durchschnittlichen Abmessungen ausgelegt sind. Aus diesem Grund wurde der maximale Durchmesser der Ober- und Unterseite von 45 auf 43 cm reduziert, um die Probleme zu vermeiden, die in solchen Betrieben dadurch entstehen, dass Käse mit einem Durchmesser hergestellt werden, der nahe an dem derzeit in der Produktspezifikation zulässigen Höchstwert liegt. Durch diese Änderung wird das Gewicht eines Laibs „Parmigiano Reggiano“ um etwa 4 kg verringert, ohne dass die Qualitätsmerkmale beeinträchtigt werden; das Gesamtgewicht sinkt damit auf etwa 46 kg.

Die Rinde hat in der Regel eine natürliche Strohfärbung, doch können Schwankungen der Umweltbedingungen während der Reifung (Luftfeuchtigkeit, Temperatur) sowie die Reinigungstechniken und die Häufigkeit der Reinigung dazu führen, dass die Rindenfärbung während der mindestens zwölfmonatigen Reifezeit variiert. Das bedeutet, dass die Farbe möglicherweise nicht einheitlich ist und aufgrund natürlicher Ursachen eine gewisse Abweichung aufweisen kann; die Änderung wurde vorgenommen, um dies zu verdeutlichen.

Der folgende Text wurde als zweiter Absatz eingefügt: *Bezüglich der Beschaffenheit des Käses müssen die in den Vorschriften zur Kennzeichnung definierten Produktkategorien herangezogen werden.*

Um eine systematischere Lektüre der Produktspezifikation zu gewährleisten, heißt es jetzt im Text, dass neben den in Artikel 5 der *Produktionsstandards für den Käse* beschriebenen und aufgelisteten Merkmalen des „Parmigiano Reggiano“ auch die im Abschnitt *Vorschriften zur Kennzeichnung* der Produktspezifikation und insbesondere im Anhang *Produktkategorien* definierten und kategorisierten Beschaffenheitsmerkmale (sowie die zulässigen Mängel) berücksichtigt werden müssen.

— Artikel 5

Der erste Absatz: *Das Verpacken des geriebenen Käses „Parmigiano Reggiano“ und des portionierten Käses mit oder ohne Rinde darf nur innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen, um die Qualität, Rückverfolgbarkeit und Kontrolle zu gewährleisten.*

erhält folgende Fassung:

Das Reiben, Portionieren und anschließende Verpacken des geriebenen Käses „Parmigiano Reggiano“ und des portionierten Käses mit oder ohne Rinde darf nur innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen, um die Qualität, Rückverfolgbarkeit und Kontrolle zu gewährleisten.

Dieser Absatz wurde geändert, um Übereinstimmung mit den Begriffen herzustellen, die bereits in Absatz 2 von Punkt 3.5 des Einigen Dokuments verwendet werden.

Der dritte Absatz: *Wie bereits durch Erlass des Premierministers vom 4. November 1991 festgelegt, kann die Ursprungsbezeichnung „Parmigiano Reggiano“ auch für geriebenen Käse verwendet werden, der ausschließlich aus einem ganzen Käse mit dieser Ursprungsbezeichnung gewonnen wird, sofern das Reiben innerhalb des Käseerzeugungsgebiets erfolgt und der geriebene Käse anschließend sofort verpackt wird, ohne jegliche Behandlung und ohne Zusatz von Stoffen, die seine Haltbarkeit oder seine ursprünglichen organoleptischen Eigenschaften verändern können.*

erhält folgende Fassung:

Wie bereits durch Erlass des Premierministers vom 4. November 1991 festgelegt, kann die Ursprungsbezeichnung „Parmigiano Reggiano“ auch für geriebenen Käse verwendet werden, der ausschließlich aus einem ganzen Käse mit dieser Ursprungsbezeichnung gewonnen wird, sofern das Reiben innerhalb des Käseerzeugungsgebiets erfolgt und der geriebene Käse anschließend sofort verpackt wird, ohne jegliche Behandlung und ohne Zusatz jeglicher Stoffe.

Diese Änderung wurde in Punkt 3.5 des Einigen Dokuments aufgenommen.

In dem Text über die Verpackung von geriebenem „Parmigiano Reggiano“ wurde die Formulierung „ohne Zusatz von Stoffen, die seine Haltbarkeit oder seine ursprünglichen organoleptischen Eigenschaften verändern können“ geändert in „ohne Zusatz jeglicher Stoffe“. Mit dieser Umformulierung soll unmissverständlich klargestellt werden, dass das Verbot des Zusatzes von Stoffen für alle Stoffe gilt.

Es wurde ein neuer Absatz mit folgendem Wortlaut eingefügt: *Die Verwendung von „Schnittabfällen“ ist jedoch unter den oben genannten Bedingungen ebenfalls zulässig.*

Diese Änderung wurde in Punkt 3.5 des Einigen Dokuments aufgenommen.

Die Möglichkeit, für geriebenen „Parmigiano Reggiano“ nicht nur ganze Käselaibe, sondern auch „Schnittabfälle“ zu verwenden, wird nun ausdrücklich festgehalten.

Im Laufe der Jahre hat sich der Markt entsprechend den unterschiedlichen Verbraucherbedürfnissen weiterentwickelt, sodass heute viel mehr Formate und Arten von portioniertem „Parmigiano Reggiano“ auf dem Markt erhältlich sind. Während früher 1 kg fast die einzige verfügbare Portionsgröße war, haben sich die Verbrauchergewohnheiten geändert und werden immer kleinere Formate nachgefragt (festes Gewicht 150/200 g, rindenfreie Mini-„Snack“-Portionen usw.). Bei der Gewinnung dieser Formate von „Parmigiano Reggiano“-Käse fallen sehr viel mehr Verschnittstücke an (z. B. die Ober- und Unterseite der Käselaibe, das Kernstück aus der Mitte des Laibs oder Teile, die über oder unter dem festgelegten Gewicht liegen), wie sie bei der Herstellung von Großformaten nicht anfallen.

Diese als „Schnittabfälle“ bezeichneten Stücke werden nicht als Portionen verpackt, sondern von den Erzeugern im Rahmen des Kontrollsystems für die Zubereitung anderer Formate, insbesondere von geriebenem „Parmigiano Reggiano“, gemäß Artikel 8 wiederverwendet. Mit dieser Änderung soll daher klargestellt werden, dass geriebener Käse sowohl aus „Schnittabfällen“ als auch aus ganzen Käselai ben hergestellt werden kann.

Im fünften Absatz wurden Änderungen an den Merkmalen von geriebenem „Parmigiano Reggiano“ vorgenommen:

- Der Satz: *(Gehalt an Rinde: höchstens 18 Prozent)*;

erhält folgende Fassung:

(Gehalt an Rinde: höchstens 18 Gewichtsprozent);

- Der Satz: *homogenes, nicht pulveriges Erscheinungsbild, wobei der Anteil der Partikel mit einem Durchmesser von weniger als 0,5 mm höchstens 25 % betragen darf.*

erhält folgende Fassung:

homogenes, nicht pulveriges Erscheinungsbild, wobei der Anteil der Partikel mit einem Durchmesser von weniger als 0,5 mm höchstens 35 % betragen darf.

Die erste dieser Änderungen wurde in Punkt 3.5 des Einzigsten Dokuments aufgenommen.

Mit der Hinzufügung von „Gewichts“ soll festgelegt werden, wie dieser Prozentsatz zu berechnen ist.

Dieser Grenzwert für die Menge an „feinen“ Partikeln in geriebenem Käse ist kein Parameter für die Produktqualität, sondern wurde ursprünglich vor Jahren eingeführt, um der Gefahr zu begegnen, dass die Erzeuger von geriebenem „Parmigiano Reggiano“ g. U. hierfür teilweise oder vollständig getrockneten Käse verwenden (der naturgemäß fein und pulverförmig ist). Daher wurde ein Grenzwert für Partikel mit einem Durchmesser von weniger als 0,5 mm festgelegt.

Die Partikelgröße hängt von einer Reihe von Faktoren ab (Feuchtigkeit, Reifung, Art der Reibe, Reibedruck) und ist daher sehr unterschiedlich.

Der Markt und die Produktionstechnologie haben sich in den letzten Jahren weiterentwickelt. Die Nachfrage der Marktteilnehmer nach feinerem, homogenerem Reibekäse steigt, insbesondere, wenn er mit anderen Zutaten gemischt werden soll. Darüber hinaus werden reifere Käse (30 Monate und mehr) und kleine Formate (mundgerechte Würfel und kleine Portionen) immer beliebter. Bei der Herstellung dieser kleinen Formate fallen viele Käsereste (auch kleinere Reststücke) an, die leichter austrocknen, und wenn der zu reibende Käse sehr reif ist, wird er dadurch noch fester, was bedeutet, dass bei gleichem Druck auf den Käse kleinere Partikel entstehen. Aus diesem Grund wird der Prozentsatz der Partikel mit einem Durchmesser von weniger als 0,5 mm von mindestens 25 % auf mindestens 35 % geändert, was besser mit dem derzeit produzierten geriebenen „Parmigiano Reggiano“ übereinstimmt, ohne dass dadurch seine Qualitätsmerkmale beeinträchtigt werden würden.

- Artikel 7

Es wurde ein neuer Absatz mit folgendem Wortlaut eingefügt: *Stücke von „Parmigiano Reggiano“, die von den Erzeugern im Rahmen des Kontrollsystems für die Zubereitung anderer Formate verwendet werden sollen, werden als „Schnittabfälle“ bezeichnet.*

Diese letztere Änderung wurde in Punkt 3.5 des Einzigsten Dokuments aufgenommen.

Wie bereits hinsichtlich Artikel 5 angegeben und aus denselben Gründen wurde der Begriff „Schnittabfälle“ erläutert.

Rubrik „Erzeugungsverfahren“:

Produktionsstandards für den Käse

- Artikel 3

Die folgende Zeile wurde aus dem dritten Absatz gestrichen: *Die Milch darf nicht zentrifugiert werden.* Dies deshalb, weil sie in Artikel 1 verschoben und umformuliert wurde: *Die Milch darf weder einer thermischen noch einer physikalischen oder mechanischen Behandlung unterzogen werden, wie z. B. Zentrifugation [...].* Die Gründe für diese Änderung sind die gleichen wie bei der Änderung von Artikel 1 unter der Rubrik *Beschreibung des Erzeugnisses.*

Der fünfte Absatz: *Die Milch vom Abend wird in offenen Stahl tanks, in denen sich das Fett auf natürliche Weise absetzt, teilentrahmt [wofür der italienische Begriff „scremato“ verwendet wird]. Nach der Anlieferung in der Käserei wird die Milch vom Morgen mit der teilentrahmten Milch [scremato] vom vorherigen Abend vermischt. Die Teilentrahmung [scrematura] kann auch durchgeführt werden, indem man das Fett sich auf natürliche Weise an der Oberfläche absetzen lässt.*

erhält folgende Fassung:

Die Milch vom Abend wird in offenen, natürlicher Zugluft ausgesetzten Stahltanks teilentrahmt [wofür der italienische Ausdruck „decremato“ verwendet wird], indem man das Fett sich auf natürliche Weise an der Oberfläche absetzen lässt. Nach der Anlieferung in der Käserei wird die Milch vom Morgen mit der teilentrahmten Milch [decremato] vom vorherigen Abend vermischt. Sie kann auch teilentrahmt werden [decremata], indem man das Fett sich auf natürliche Weise an der Oberfläche absetzen lässt.

In Punkt 3.4 des Einzigsten Dokuments wurde im Interesse der Klarheit das Wort „vorherigen“ vor „Abend“ eingefügt.

Traditionell handelte es sich bei den Tanks um offene Behälter, in denen man die Milch ruhen ließ, sodass sich das Fett an der Oberfläche absetzte. Im Laufe der Jahre wurden neue Technologien entwickelt, um sowohl den Platzbedarf zu verringern als auch die Anlagen sauberer und effizienter zu machen. Diese Tanks wurden durch mehrstöckige Anlagen mit Deckeln ersetzt, die sich öffnen lassen, weshalb die Beschreibung der Stahltanks von „offenen“ in „offenen, natürlicher Zugluft ausgesetzten“ geändert wurde.

Die italienischen Ausdrücke für entrahmte Milch und das Entrahmungsverfahren, *scremato* und *crematura*, wurden in Übereinstimmung mit der Änderung von Artikel 1 unter der Rubrik *Beschreibung des Erzeugnisses* in *decremato* und *decremata* geändert.

Diese letztere Änderung wurde in Punkt 3.4 des Einzigsten Dokuments aufgenommen.

Der sechste Absatz: *Das Verhältnis Fett/Kasein der Milch in den Kesseln, das als gewogener mittlerer Wert für die Kesselmilch am Erzeugungstag berechnet wird, darf höchstens 1,1 + 12 % betragen.*

erhält folgende Fassung:

Das Verhältnis Fett/Kasein der Milch in den Kesseln, das als gewogener mittlerer Wert für die Kesselmilch am Erzeugungstag berechnet wird, darf höchstens 1,10 + 10 % betragen.

Diese letztere Änderung wurde in Punkt 3.4 des Einzigsten Dokuments aufgenommen.

Das Verhältnis Fett/Kasein wurde dahingehend geändert, dass die Toleranz von 12 % auf 10 % gesenkt wurde, und der Klarheit halber wurde „1,1“ in „1,10“ geändert.

Auf der Grundlage verschiedener Statistiken und wissenschaftlicher Studien wurde ein durchschnittlicher Referenzwert für das Verhältnis Fett/Kasein für „Parmigiano Reggiano“ von etwa 1,1 ermittelt. Da die handwerklichen Herstellungsverfahren dieses Käses und die Unterschiede im Fettgehalt der verwendeten Milch, die sowohl durch die Jahreszeiten als auch durch die Viehhaltungsmethoden bedingt sind, zu einer gewissen Schwankung dieses Verhältnisses führen können, wurde eine Toleranz festgelegt, die vorläufig auf etwa 10 % geschätzt wurde.

Um der Mess- und Stichprobenunsicherheit sowie den oben genannten Schwankungen Rechnung zu tragen, wurden weitere 2 % (von 10 auf 12 %) aufgeschlagen, weshalb bei der Genehmigung einer geringfügigen Änderung der Produktspezifikation ein Verhältnis von 1,1 + 12 % vorgeschlagen wurde (Abl. C 132 vom 13.4.2018, S. 7).

Nach dieser Genehmigung reichte die bevollmächtigte Kontrollstelle (OCQPR Soc. Coop.) bei der Erstellung des Kontrollplans beim Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten am 23. Mai 2018 eine Anfrage bezüglich des für „Parmigiano Reggiano“ vorgeschriebenen Verhältnisses Fett/Kasein ein, mit der Bitte um Klärung, ob die Anforderung, dass „das Verhältnis Fett/Kasein der Kesselmilch [...] 1,1 + 12 % nicht überschreiten darf“, wie im Text angegeben, die Messunsicherheit einschließt.

Die Antwort des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten lautete, dass dieser Wert von 1,1 + 12 % als solcher keine Messunsicherheit einschließt. Deshalb muss die Toleranz um zwei Prozentpunkte verringert werden, um die Regelung in der Produktspezifikation mit dem der ursprünglichen Entscheidung zugrundeliegenden Prinzip in Einklang zu bringen.

Der siebte Absatz: *Es kann ein Anteil der Vollmilch vom Morgen von höchstens 15 % für die Käsebereitung am darauffolgenden Tag aufbewahrt werden. In diesem Fall muss die Milch in der Käserei in geeigneten Stahlkesseln bei einer Temperatur von nicht unter 10 °C aufbewahrt werden. Sie muss gemeinsam mit der Milch vom Abend in die Becken gegossen werden, wo sich das Fett auf natürliche Weise absetzt.*

erhält folgende Fassung:

Es kann ein Anteil der Vollmilch vom Morgen von höchstens 15 % für die Käsebereitung am darauffolgenden Tag aufbewahrt werden. Es können mehr als 15 % aufbewahrt werden, solange mit dieser Menge nicht mehr als ein Käselab hergestellt werden kann. In diesem Fall muss die Milch in der Käserei in Stahlkesseln bei einer Temperatur von nicht unter 10 °C aufbewahrt werden. Sie muss gemeinsam mit der Milch vom Abend in die Becken gegossen werden, wo sich das Fett auf natürliche Weise absetzt.

Nach diesem Wortlaut ist es nun zulässig, dass mehr als 15 % der Milch vom Morgen für die Käseherstellung am nächsten Tag aufbewahrt werden, sofern ein solcher, größerer Prozentsatz für die Herstellung von höchstens einem Käselaiab benötigt wird. Mit dieser Ergänzung des Texts soll es kleineren Käsereien ermöglicht werden, zu bestimmten Zeiten des Jahres genügend Milch für die Herstellung eines ganzen Käselais im Kessel vorrätig zu haben.

Der achte Absatz: *Der Milch wird ein kontinuierlicher Molkestarter zugesetzt, eine natürliche Kultur von Milchferment, die man erhält, indem man von der Käseherstellung am Vortag übrig gebliebene Molke spontan sauer werden lässt.*

erhält folgende Fassung:

Der Milch wird ein kontinuierlicher Molkestarter zugesetzt, eine natürliche Kultur von Milchsäurebakterien, die man erhält, indem man von der Käseherstellung am Vortag übrig gebliebene „süße“ Molke spontan unter kontrollierten Temperaturbedingungen fermentieren lässt.

Diese Änderung wurde in Punkt 3.4 des Einigen Dokuments aufgenommen.

In demselben Absatz wurde Folgendes hinzugefügt: *Dem kontinuierlichen Molkestarter dürfen weder Milchsäurebakterienkulturen zur Anpassung oder Verstärkung noch Nahrungsergänzungsmittel zur Förderung der Entwicklung der Milchflora zugesetzt werden. Es ist nur die Zugabe einer einzigen Portion Milch erlaubt.*

In der Beschreibung der Eigenschaften des kontinuierlichen Molkestarkers wurde „Milchfermente“ in das fachlich korrektere „Milchsäurebakterien“ geändert. Das Verbot bestimmter Praktiken – Zugabe von Milchsäurebakterienkulturen oder Nahrungsergänzungsmitteln, die die Entwicklung natürlicher Milchsäurebakterien fördern – wurde ebenfalls präzisiert. Mit dieser Änderung soll klargestellt werden, dass es sich bei dem kontinuierlichen Molkestarter um eine natürliche Zutat handelt, und die Rolle herausgestellt werden, die er bei der Herstellung von „Parmigiano Reggiano“ spielt: der enge Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Produkt. Aus diesem Grund darf der kontinuierliche Molkestarter nur aus der Fermentation von Süßmolke aus einer früheren Käseherstellung gewonnen werden. Das Wort „Vortag“ wurde gestrichen, um den Käsern die Möglichkeit zu geben, unter Berücksichtigung der chemischen, physikalischen und mikrobiologischen Eigenschaften der Milch auch kleine Mengen eines kontinuierlichen Molkestarkers – d. h. derselben Starterkultur, die am nächsten Tag der Milch im Kessel zugesetzt wird – zu der in den Tanks verbliebenen Milch vom Abend hinzuzufügen, damit sich das Fett absetzen kann. Der Zweck dieses Verfahrens besteht darin, die Milch über Nacht mit Milchflora zu versorgen und leicht anzusäuern, damit sie am nächsten Morgen besser für die Käseherstellung geeignet ist.

Schließlich wurde ausdrücklich klargestellt, dass es möglich ist, eine einzige Portion Milch aus der Molkerei hinzuzufügen, eine authentische und feste lokale Praxis, die bereits eine etablierte Tradition war. Auf diese Weise können die Milchsäurebakterien im Molkestarter mit wachstumsfördernden Nährstoffen versorgt werden.

Der folgende Satz wurde am Ende des dreizehnten Absatzes angefügt: *Die Käselaiabe können in Holzgestellen reifen.*

Diese Änderung wurde teilweise in Punkt 3.4 des Einigen Dokuments aufgenommen.

Im Interesse der Transparenz wurde die Möglichkeit der Reifung des Käses in Holzgestellen klargestellt, da die Verwendung von Holz in den Kellern des „Parmigiano Reggiano“ eine bewährte und fundierte Tradition ist, die nicht geändert werden kann. Da in den letzten Jahren auf einigen ausländischen Märkten (insbesondere in den Vereinigten Staaten) gesundheitliche oder hygienische Bedenken im Zusammenhang mit der Verwendung von Holz geäußert wurden, wird es als wichtig erachtet, in der Produktspezifikation klarzustellen, dass Holz ein wesentliches Material ist und dass es – weil es eben Teil einer bewährten Tradition ist – noch nie gesundheitliche Probleme verursacht hat.

Rubrik „Kennzeichnung“

Produktionsstandards für den Käse

— Artikel 8

Folgender Absatz wird hinzugefügt:

Abfälle von der Ober- und Unterseite und den Seiten der Käselaiabe (Stücke mit mehr als 18 % Rinde) dürfen die Bezeichnung „Parmigiano Reggiano“ nur tragen, wenn sie als „Schnittabfälle“ verwendet werden.

Diese Änderung wurde in Punkt 3.6 des Einigen Dokuments aufgenommen.

Die Qualitätsmerkmale von „Parmigiano Reggiano“ sind in der Produktspezifikation genau definiert und enthalten spezifische Hinweise auf den Käseteig:

- *charakteristisches Aroma und Geschmack des Teigs: duftend, mild, schmackhaft, nicht stark;*
- *Konsistenz des Teigs: feinkörnig, brüchig.*

Außerdem ist der Anteil der Rinde in geriebenem Käse seit 1991 in der Produktspezifikation auf 18 % begrenzt (Erlass des Premierministers vom 4. November 1991). Nur geriebener Käse war von der Hinzufügung dieser Anforderung betroffen, da der Rindenanteil bei den Formaten mit Rinde (ganze Käseläibe und Portionen mit Rinde) immer unter 18 % liegt. Wie bereits im Zusammenhang mit den „Schnittabfällen“ beschrieben, handelt es sich bei den Abfällen der Ober- und Unterseite und Seitenflächen der Käseläibe (Stücke mit mehr als 18 % Rinde) um Reste, die bei der Herstellung von Verkaufsformaten anfallen. Wenn diese Abfälle nicht für die Herstellung von geriebenem „Parmigiano Reggiano“ verwendet werden sollen – in diesem Fall wird durch die Zugabe von Teig das Gleichgewicht zwischen Teig und Rinde korrigiert –, können sie verkauft werden. Diese Abfälle bestehen jedoch zu einem großen Teil aus Rinde und enthalten daher nicht genügend Teig, um der Definition der typischen Merkmale von „Parmigiano Reggiano“ zu entsprechen. Da sie somit nicht mehr der Produktspezifikation entsprechen, dürfen sie nicht mehr als „Parmigiano Reggiano“ verkauft werden.

Aus den vorgenannten Gründen und um den Verbrauchern genaue Informationen zur Verfügung zu stellen und faire Wettbewerbsbedingungen zwischen den Erzeugern zu schaffen, dürfen Abfälle von der Ober- und Unterseite und den Seiten der Käseläibe (Stücke mit mehr als 18 % Rinde) nicht die Bezeichnung „Parmigiano Reggiano“ g. U. tragen, sofern sie nicht als „Schnittabfälle“ verwendet werden.

— Artikel 9

Folgende Passage aus dem ersten Absatz: [...] *Das nachstehend abgebildete Logo, das einen Keil und einen Laib „Parmigiano Reggiano“ sowie ein kleines Messer über dem Schriftzug „PARMIGIANO REGGIANO“ zeigt, muss auf jeder Verpackung angebracht werden. Dieses Logo muss in CMYK gedruckt werden, wobei die technischen Spezifikationen der entsprechenden Konsortiumsvereinbarung einzuhalten sind.*



erhält folgende Fassung:

[...] *Das nachstehend abgebildete Logo, das eine stilisierte Darstellung eines Keils und eines Laibs „Parmigiano Reggiano“ über dem Schriftzug „PARMIGIANO REGGIANO“ zeigt, muss auf jeder Verpackung angebracht werden. Dieses Logo muss in Farbe gedruckt werden, wobei die technischen Spezifikationen der entsprechenden Konsortiumsvereinbarung einzuhalten sind.*



Diese Änderung wurde teilweise in Punkt 3.6 des Einigen Dokuments aufgenommen.

Das Logo wurde stilistisch moderner und aktueller gestaltet. Auch dieses Logo wurde in Punkt 3.6 des Einigen Dokuments aufgenommen.

Der zweite Absatz: *Damit sich Verbraucher über das Alter von „Parmigiano Reggiano“ informieren können, muss das Mindestalter auf der Kennzeichnung aller vorverpackten Portionen von mehr als 15 g angegeben werden, die in Verkehr gebracht werden.*

erhält folgende Fassung:

Damit das Alter von „Parmigiano Reggiano“ festgestellt werden kann, muss das Mindestalter auf dem Etikett aller vorverpackten Portionen von mehr als 15 g angegeben werden, die in Verkehr gebracht werden.

Diese Änderung wurde in Punkt 3.6 des Einzigsten Dokuments aufgenommen.

Die Angabe „Verbraucher“ wurde gestrichen, da die Verpflichtung zur Angabe des Mindestalters des Käses für alle vorverpackten Käse in Portionen von mehr als 15 g gelten muss, d. h. auch dann, wenn sie an gewerbliche Akteure (Verarbeitungsbetriebe, Großküchen wie z. B. in Restaurants usw.) und nicht nur, wenn sie an Endverbraucher verkauft werden sollen. Mit dieser Änderung soll dies verdeutlicht werden. Auf der Grundlage der Definitionen in Artikel 2 Absatz 2 Buchstaben i und j der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 wurde „Kennzeichnung“ in „Etikett“ geändert, da die Mindestreifezeit auf der Verpackung oder dem Behältnis angegeben werden muss und nicht in den Dokumenten angegeben werden darf.

Der folgende Text wurde als dritter Absatz hinzugefügt:

Da sich das Aroma und der Geschmack des Teigs von „Parmigiano Reggiano“ im Laufe des Reifungsprozesses entwickeln, können die organoleptischen Eigenschaften mittels der folgenden Adjektive sowie die Reifezeit für bestimmte Reifeklassen wie folgt auf dem Etikett angegeben werden:

- *delicato [zart] (12-19 Monate);*
- *armonico [harmonisch] (ca. 20-26 Monate);*
- *aromatico [aromatisch] (ca. 27-34 Monate);*
- *intenso [intensiv] (ca. 35-45 Monate).*

Diese Änderung wurde in Punkt 3.6 des Einzigsten Dokuments aufgenommen.

Die Einführung der Verpflichtung zur Angabe des Mindestreifegrads von „Parmigiano Reggiano“, der in Portionen von mehr als 15 g in Verkehr gebracht wird, machte es erforderlich, eine Einstufung mittels „beschreibender“ Adjektive entsprechend seinem Reifegrad anzugeben. Während der langen Reifezeit von „Parmigiano Reggiano“ von 12 bis über 40 Monaten entwickeln sich seine Aromen und sein Geschmack. Deshalb wurde die Möglichkeit geschaffen, auf den Etiketten „beschreibende“ Adjektive zu verwenden, um den Verbrauchern die Produktauswahl zu erleichtern.

Der vierte Absatz: *Die Angabe der Betriebsnummer und Bezeichnung der Käserei auf der Kennzeichnung ist nur für den geriebenen/portionierten Käse vorgeschrieben, der von Käseläiben stammt, die gemäß Artikel 15 der Vorschriften zur Kennzeichnung mit dem Gütesiegel „Premium“ gekennzeichnet sind.*

erhält folgende Fassung:

Die Angabe der Betriebsnummer und Bezeichnung der Käserei auf dem Etikett ist nur für den geriebenen/portionierten Käse vorgeschrieben, der von Käseläiben stammt, die gemäß Artikel 15 der Vorschriften zur Kennzeichnung mit dem Gütesiegel „Premium“ gekennzeichnet sind.

Auf der Grundlage der Definitionen in Artikel 2 Absatz 2 Buchstaben i und j der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 wurde „Kennzeichnung“ in „Etikett“ geändert, da die Betriebsnummer und Bezeichnung der Käserei auf der Verpackung oder dem Behältnis angegeben werden muss und nicht in den Dokumenten angegeben werden darf.

Vorschriften zur Kennzeichnung

- Artikel 1: „Die Kennzeichnungen“

Der zweite Absatz: *2. Jede Käserei muss ihre Käse mit Herkunftsangaben versehen mittels:*

- a) *Anbringung einer Kaseinplakette an jedem Käselaub mit den Codes, die ihn identifizieren;*
- b) *gepunkteter Aufschrift „Parmigiano-Reggiano“ (siehe Abbildung 1), Betriebsnummer der Käserei sowie Erzeugungsjahr und -monat an den Seiten des Laibs mittels Schablonen.*

erhält folgende Fassung:

2. *Jede Käserei muss ihre Käse mit Herkunftsangaben versehen mittels:*

- a) *Anbringung einer Kaseinplakette an jedem Käselaub oder unter Verwendung eines gleichwertigen Systems, das die eindeutige Identifizierung eines jeden Käses gewährleistet (im Folgenden „Plakette“ bzw. „Plaketten“);*
- b) *gepunkteter Aufschrift „Parmigiano-Reggiano“ (siehe Abbildung 1 und Abbildung 1-bis), Betriebsnummer der Käserei, Erzeugungsjahr und -monat und des Akronymes „DOP“ [g. U.] an den Seiten des Laibs mittels Schablonen.*

Diese Änderungen wurden in Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments aufgenommen.

Da technologische Entwicklungen in Zukunft andere Möglichkeiten zur eindeutigen Identifizierung von „Parmigiano Reggiano“-Käse mit sich bringen könnten, wird im Text nun die Möglichkeit der Verwendung anderer Systeme als Kaseinplaketten angegeben.

Es wurde ein Verweis auf „Abbildung 1-bis“ hinzugefügt, die dem Abschnitt „Musterbilder“ hinzugefügt wurde.

Im Text heißt es nun, dass die Schablonen, mit denen die Ursprungskennzeichnung in den Käse eingeprägt wird, auch das Akronym DOP (g. U.) enthalten müssen, da dieses Akronym bereits auf den heute verwendeten Schablonen steht.

Der dritte Absatz: 3. Die Kennzeichnung erfolgt durch das Schutzkonsortium des Käses „Parmigiano Reggiano“ gemäß Art. 4, 5, 6, 7 und 8, nachdem die Kontrollen von der bevollmächtigten Kontrollstelle durchgeführt wurden.

erhält folgende Fassung:

3. Die Kennzeichnung erfolgt durch das Schutzkonsortium des Käses „Parmigiano Reggiano“ gemäß Artikel 4, 5, 6, 7 und 8, nachdem die Kontrollen von der bevollmächtigten Kontrollstelle durchgeführt wurden.

Die Abkürzung „Art.“ wurde durch das voll ausgeschriebene Wort „Artikel“ ersetzt.

— Artikel 3: „Verpflichtungen der Molkereien“

Der erste Absatz: 1. Käsereien, die „Parmigiano Reggiano“ erzeugen möchten, müssen sich mindestens vier Monate vor Aufnahme der Tätigkeit an das Konsortium wenden und erklären, dass sie in das Kontrollsystem aufgenommen wurden, um eine Betriebsnummer zu erhalten, und Schablonen und Kaseinplaketten für die Ursprungskennzeichnung beantragen.

erhält folgende Fassung:

1. Käsereien, die „Parmigiano Reggiano“ erzeugen möchten, müssen sich vor Aufnahme der Tätigkeit an das Konsortium wenden und erklären, dass sie in das Kontrollsystem aufgenommen wurden, um eine Betriebsnummer zu erhalten, und Schablonen und Plaketten für die Ursprungskennzeichnung beantragen.

Die Angabe „vier Monate“ wurde gestrichen, da dieser Zeitrahmen als zu lang erachtet wurde. Das Wort „Kasein“ wurde im Einklang mit der Änderung von Artikel 1 gestrichen.

Der zweite Absatz: 2. Die Molkereien sind für die ordnungsgemäße Verwendung und Aufbewahrung der Schablonen und Kaseinplaketten verantwortlich, die ihnen auf Vertrauensbasis zur Verfügung gestellt werden.

erhält folgende Fassung:

2. Die Molkereien sind für die Aufbewahrung und ordnungsgemäße Verwendung der Schablonen und Plaketten verantwortlich, die ihnen auf Vertrauensbasis zur Verfügung gestellt werden.

Die Änderung besteht in der Umformulierung des Satzes in eine logischere Reihenfolge (Aufbewahrung und ordnungsgemäße Verwendung der Schablonen und Plaketten).

Der fünfte Absatz: 5. [...] Im Falle der Nichteinhaltung ordnet das Konsortium den Entzug der Schablonen und Plaketten und/oder die Verhängung einer Sanktion nach den im Kontrollplan festgelegten Verfahren an.

erhält folgende Fassung:

6. [...] Im Falle der Nichteinhaltung ordnet das Konsortium den Entzug der Schablonen und Plaketten und/oder die Verhängung einer Sanktion nach den geltenden Rechtsvorschriften an.

Es wird klargestellt, dass der Entzug von Schablonen oder Plaketten und/oder die Verhängung von Sanktionen durch das Konsortium im Einklang mit den geltenden Rechtsvorschriften stehen muss.

— Artikel 6: „Klasseneinteilung des Käses“

Der zweite Absatz: 2. Um die Qualitätskontrolle so objektiv wie möglich zu gestalten, müssen die Inspektionsgruppen mindestens einen Käselaiß pro Partie und niemals weniger als einen Laib pro Tausend oder einen Teil davon anschneiden, um die strukturellen und organoleptischen Eigenschaften zu beurteilen. [...]

erhält folgende Fassung:

2. *Um den Kontrolleuren die Beurteilung der Käse zu erleichtern, müssen die Inspektionsgruppen mindestens einen Laib pro Partie anschneiden, in jedem Fall aber so viele Laibe, wie für die Beurteilung der strukturellen und organoleptischen Eigenschaften erforderlich ist. [...]*

Die Tätigkeit der Inspektoren bei der Beurteilung von „Parmigiano Reggiano“ wird nun korrekter beschrieben, indem präzisiert wird, dass das Aufschneiden der Käselaibe den Inspektoren bei der Qualitätsbewertung helfen soll. Außerdem entfällt die Angabe einer Mindestanzahl von Käselaiben, die von den Inspektionsgruppen angeschnitten werden müssen, sondern es werden so viele Käselaibe angeschnitten, wie für die bestmögliche Bewertung der strukturellen und organoleptischen Eigenschaften des Käseteigs erforderlich ist, wodurch die Beurteilung verbessert wird.

— Artikel 7: „Tintenstempel“

Der erste Absatz: *Bei den Qualitätskontrollen gemäß Artikel 6 wird der Käse mit unverwischbarer Tinte mit einer vorläufigen Kennzeichnung versehen, die eine der folgenden Kategorien gemäß dem Anhang angibt:*

erhält folgende Fassung:

Bei den Qualitätskontrollen gemäß Artikel 6 wird der Käse mit unverwischbarer Tinte oder einem gleichwertigen Verfahren mit einer vorläufigen Kennzeichnung versehen, die eine der folgenden Kategorien gemäß dem Anhang angibt:

Nach der Qualitätskontrolle und -einstufung ist es aktuelle Praxis, dass die Kontrolleure an den Käselaiben einen Tintenstempel anbringen, mit dem die Laibe mit einer vorläufigen Qualitätskategorie – eins, zwei oder drei – versehen werden, bis die anschließende Kennzeichnung der Käselaibe erfolgt, die nach Anweisung der Kontrollstelle 7 Tage nach der Kontrolle erfolgen kann. Mit den fortschreitenden technischen Entwicklungen soll durch diese Änderung die Möglichkeit geschaffen werden, andere Verfahren für diese vorläufige Kennzeichnung von Käse zu verwenden.

— Artikel 9: „Entfernen von Kennzeichnungen“

Der folgende Absatz: *Die Kennzeichnungen werden von den Mitarbeitern des Konsortiums [...] von Käsesorten der Kategorie drei [...] entfernt.*

erhält folgende Fassung:

Die Ursprungskennzeichnung wird von den Mitarbeitern des Konsortiums [...] von den Seiten von Käsesorten der Kategorie drei [...] entfernt.

Die Ursprungskennzeichnung des Käses besteht aus: der gepunkteten Aufschrift „Parmigiano Reggiano“ (sowie der Betriebsnummer der Käserei, die den Käse hergestellt hat, dem Erzeugungsjahr und -monat und der Abkürzung DOP [g. U.]), die mithilfe einer Schablone an den Seiten des Käselaibs angebracht wird, und der Kaseinplakette zur Rückverfolgbarkeit, die in der Regel auf der flachen Seite des Laibs angebracht wird. Wenn ein Käse die Anforderungen für die Verwendung der g. U. nicht erfüllt, wird die seitliche Ursprungskennzeichnung, einschließlich der gepunkteten Aufschrift „Parmigiano Reggiano“, entfernt, sodass der Käse den Verbrauchern nicht mehr als „Parmigiano Reggiano“ präsentiert wird, während die Kaseinplakette, die sich in der Regel auf der Ober- oder Unterseite des Käselaibs befindet und aus Gründen der Rückverfolgbarkeit an ihrem Platz bleiben muss, angebracht bleibt. Mit dieser Änderung soll klargestellt werden, dass sich das Entfernen der Ursprungskennzeichnung nur auf diejenige an der Seite des Käselaibs bezieht.

— Artikel 11: „Rechtsmittelverfahren“

Der erste Absatz: *1. Die Käsereien können innerhalb einer Frist von vier Tagen nach Beendigung eines jeden Prüftermins zur Begutachtung durch eine per Einschreiben zuzusendende Mitteilung an die Schutzgenossenschaft Beschwerde gegen das Ergebnis der Begutachtung einlegen.*

erhält folgende Fassung:

1. *Die Käsereien können innerhalb einer Frist von zwei (2) Tagen nach Beendigung eines jeden Prüftermins zur Begutachtung durch eine schriftlich zuzusendende Mitteilung an das Schutzkonsortium Beschwerde gegen das Ergebnis der Begutachtung einlegen.*

Die Frist, innerhalb derer gegen das Ergebnis der Begutachtung Einspruch erhoben werden kann, wurde von 4 auf 2 Tage verkürzt. Um den administrativen Aufwand zu beschränken, heißt es jetzt, dass die Rechtsbehelfe schriftlich einzureichen sind und nicht unbedingt per Einschreiben versandt werden müssen.

— Artikel 12: „Antrag auf Berichtigung der Ursprungskennzeichnung“

Dieser Artikel, der derzeit lautet: *Wenn an dem Teil der Rinde, an dem sich die Plakette befindet, Maßnahmen zur Beseitigung von während der Reifung entstandenen Mängeln durchgeführt werden müssen, beantragt die Molkerei beim Konsortium, die Plakette durch einen unauslöschlichen Stempel zu ersetzen. Die Molkereien müssen die entfernten Plaketten aufbewahren und dem Konsortium übergeben.*

erhält folgende Fassung:

1. *Wenn die Plakette nach der Reifung nicht mehr richtig an der Rinde haftet oder wenn an dem Teil der Rinde, an dem sich die Plakette befindet, Maßnahmen zur Beseitigung von während der Reifung entstandenen Mängeln durchgeführt werden müssen, beantragt die Molkerei beim Konsortium unverzüglich den Ersatz der Plakette durch einen unauslöschlichen Stempel. Die Molkereien müssen die entfernten Plaketten aufbewahren und dem Konsortium übergeben.*

Es ist nun auch vorgeschrieben, dass die Molkereien beim Konsortium den Ersatz von Plaketten durch unauslöschliche Stempel beantragen müssen, wenn die Plakette nicht mehr richtig am Käse haftet, und dass dieser Antrag unverzüglich zu stellen ist.

— Artikel 13: „Antrag auf Entfernen der Ursprungskennzeichnung“

Dieser Artikel, der derzeit lautet: *Treten während der Reifung Mängel auf, die so schwerwiegend sind, dass der Reifungsprozess nicht abgeschlossen werden kann, haben die Molkereien das Recht, vor der Qualitätskontrolle zu beantragen, dass das Konsortium die Ursprungskennzeichnung des betroffenen Käses entfernt oder den Käse gemäß Artikel 9 herausgibt.*

erhält folgende Fassung:

Treten während der Reifung Mängel auf, die so schwerwiegend sind, dass der Mindest-Reifungsprozess nicht abgeschlossen werden kann, haben die Molkereien das Recht, vor der Qualitätskontrolle zu beantragen, dass das Konsortium die Ursprungskennzeichnung an den Seiten des betroffenen Käses entfernt oder den Käse gemäß Artikel 9 herausgibt.

Das Wort „Mindest-“ wurde hinzugefügt, um klarzustellen, dass die Molkereien das Entfernen von Kennzeichnungen während der Mindestreifezeit von 12 Monaten beantragen können. Außerdem wird im Einklang mit der Änderung von Artikel 9 und dessen Bestimmungen präzisiert, dass sich das Entfernen der Ursprungskennzeichnung nur auf diejenigen an den Seiten des Käselais bezieht.

— Artikel 16: „Kosten“

Der dritte Absatz: *Die Molkereien müssen die Kosten für den Ersatz von vorzeitig abgenutzten oder anderweitig beschädigten Schablonen tragen.*

erhält folgende Fassung:

Von den Molkereien kann die Übernahme der Kosten für den Ersatz von vorzeitig abgenutzten oder anderweitig beschädigten Schablonen verlangt werden.

„Müssen“ wurde geändert in „kann [...] verlangt werden“, da die Aufforderung zur Übernahme dieser Kosten eine Option und keine Verpflichtung ist.

Anhang

„Produktkategorien“

Unter Punkt 3 betreffend „Parmigiano Reggiano“ *mezzano* [medium] erhält der Teilsatz: *gut ausgeführte Korrekturen am Rand und an der Ober- und Unterseite des Käselais, die so geringfügig sind, dass sie das äußere Erscheinungsbild des Käses nicht wesentlich beeinträchtigen und keine Geruchsmängel aufweisen.*

folgende Fassung:

Korrekturen am Rand und an der Ober- und Unterseite des Käselais, die so geringfügig sind, dass sie das äußere Erscheinungsbild des Käses nicht wesentlich beeinträchtigen und keine Geruchsmängel mit sich bringen.

In Anwendung der Gepflogenheiten und Praktiken, die für die Definition der Handelskategorien von „Parmigiano Reggiano“-Käse relevant sind, wie sie in Artikel 6 der Vorschriften zur Kennzeichnung und insbesondere in Buchstabe b (Handelsklassen 0-1) der Rubrik *Klasseneinteilung des Käses* im vierten Abschnitt (Parmigiano-Reggiano-Käse) des *Zollkompendiums der Handelskammer der Provinz Reggio Emilia* von 1990 aufgeführt sind, sind für Käse der „Kategorie 0“ „bestimmte kleinere, gut ausgeführte Korrekturen oder kleinere, noch zu korrigierende Fehler zulässig, die nicht zu einer Verformung des Käselais führen“. Der Begriff „Korrektur“ bezieht sich sowohl auf ästhetische Mängel, die noch auf der Rinde eines Käses vorhanden sind und hinsichtlich Größe, Tiefe und möglicherweise Feuchtigkeitsgehalt unterschiedlicher Art sind („noch zu korrigierender Fehler“), als auch auf das Ergebnis der Korrektur eines ästhetischen Mangels, in der Regel durch Sengen, um das Problem zu beheben oder zu verringern oder Feuchtigkeit zu entfernen („durchgeführte Korrektur“).

Im Anhang *Produktkategorien zu den Vorschriften zur Kennzeichnung*, Punkt 2 („Parmigiano Reggiano“, Kategorie 0 und Kategorie 1), wird unter Buchstabe a (Kategorie 0) nicht zwischen „durchgeführten Korrekturen“ und „noch zu korrigierenden Fehlern“ unterschieden, sondern nur angegeben, dass die Korrekturen von geringer Größe sein müssen und keine Verformung des Käses verursachen dürfen.

Es ist heute üblich, dass die Molkereien der Inspektionsgruppe „noch zu korrigierende Fehler“ vorlegen, in welchem Fall die Käselaibe der Produktkategorie zugeordnet werden, die dem Ausmaß des Fehlers entspricht.

Da sich dieser Passus durch die Verwendung des Ausdrucks „gut ausgeführt“ nur auf „ausgeführte Korrekturen“ bezog, wurde dieser Ausdruck gestrichen, sodass Käse der Kategorie 2 sowohl mit „ausgeführten Korrekturen“ als auch mit „noch zu korrigierenden Fehlern“ zur Kontrolle vorgelegt werden können.

MUSTERBILDER

Zur Veranschaulichung wurde eine Abbildung der gepunkteten Aufschrift „Parmigiano-Reggiano“ am Umfang eines Laibs „Parmigiano Reggiano“ aufgenommen.

Rubrik „Sonstiges“

Teilrubrik „Verpackung“

Produktionsstandards für den Käse

— Artikel 6

Der Absatz: *Portionen von „Parmigiano Reggiano“ können für den sofortigen persönlichen Verkauf in dem Betrieb verpackt werden, der die Portion geschnitten hat.*

erhält folgende Fassung:

Das Reiben, Portionieren und Vorverpacken für den Direktverkauf kann in der Verkaufsstelle ausschließlich zum Zweck des Verkaufs an den Endverbraucher erfolgen.

Diese Änderung wurde in Punkt 3.5 des Einigen Dokuments aufgenommen.

Die derzeitige Fassung der Produktspezifikation sieht die Möglichkeit vor, „Parmigiano Reggiano“ zu portionieren und zu verpacken, um ihn in der Verkaufsstelle, in der die Portionierung erfolgt, persönlich zu verkaufen. Diese Möglichkeit wurde auf der Grundlage der vom Gerichtshof der Europäischen Union formulierten Grundsätze aufgenommen (Rn. 62 des Urteils vom 20. Mai 2003 in der Rechtssache C-469/00). Dies ermöglicht es den Betrieben auch, dem Endverbraucher eine Dienstleistung anzubieten, da das Schneiden von Portionen aus Laiben oder Teilen von Laiben ein zeitaufwendiger Prozess ist und es für die Verkaufsstellen – insbesondere bei Zeitdruck – sehr schwierig wäre, wenn die Portionen erst auf Bestellung des Verbrauchers geschnitten werden könnten.

Da in dem Urteil des Gerichtshofs auch der Vorgang des Reibens genannt wird, wird in dieser Änderung ausdrücklich die Möglichkeit eingeräumt, dass auch das Reiben und Verpacken in der Verkaufsstelle für den Direktverkauf an den Endverbraucher erfolgen kann, und zwar aus denselben Gründen wie oben dargelegt. Diese Klarstellung ist auch deshalb notwendig, weil in den letzten Jahren bei den Kontrollstellen immer wieder Beschwerden im Zusammenhang mit der Möglichkeit erhoben wurden, den Käse „Parmigiano Reggiano“ zu reiben und für den Direktverkauf an Verkaufsstellen zu verpacken.

Rubrik „Vorschriften in Bezug auf das Rinderfutter“

Vorschriften in Bezug auf das Rinderfutter

— Artikel 1: „Geltungsbereich“

Artikel 1 wurden ein zweiter, ein dritter und ein vierter Absatz hinzugefügt.

Der zweite Absatz lautet:

Die Milch muss in Betrieben erzeugt werden, die im abgegrenzten geografischen Gebiet liegen und in das Kontrollsystem aufgenommen sind.

Dieser Satz wurde in Punkt 3.3 des Einigen Dokuments eingefügt, und folgende Sätze wurden gestrichen: der Satz in Punkt 3.3, der lautete: *Die Milch stammt von Kühen, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet gehalten werden*; der Satz in Punkt 3.4, der lautete: *Die Haltung von Milchvieh, dessen Milch zur Weiterverarbeitung als Käse „Parmigiano Reggiano“ bestimmt ist, erfolgt in dem abgegrenzten geografischen Gebiet*, und die Erwähnung der „Erzeugung“ der Milch in Punkt 3.4 des Einigen Dokuments.

Es wurde klargestellt, dass die als Rohstoff verwendete Kuhmilch in dem abgegrenzten geografischen Gebiet in landwirtschaftlichen Betrieben erzeugt werden muss, die einer amtlichen Kontrolle unterliegen, um die Einhaltung der Produktspezifikation zu überprüfen.

Der dritte Absatz lautet:

Die Aufzucht von Milchkühen zur Erneuerung des Bestands („Bestandsaufstockung“) muss im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen und als spezifische Tätigkeit eines Milchviehbetriebs in das Kontrollsystem einbezogen werden. Die Bestimmungen von Artikel 9 gelten für Tiere aus anderen Erzeugungssektoren.

Diese Änderung wurde in Punkt 3.3 des Einzigsten Dokuments aufgenommen.

Der Text enthält nun einen ausdrücklichen Verweis auf die Aufzucht von Milchkühen zur Erneuerung des Bestands („Bestandsaufstockung“), d. h. die Aufzucht weiblicher Kälber und Färsen, die künftig in die Milchviehherde aufgenommen werden, zusammen mit dem notwendigen Hinweis, dass dies eine spezifische Tätigkeit eines Milchviehbetriebs ist. In Anbetracht dieses strukturellen und funktionalen Zusammenhangs mit der Milchviehhaltung ist durch den Wortlaut nun vorgegeben, dass die Aufstockung der Bestände in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen und zur Überprüfung der Einhaltung der Produktspezifikation einer amtlichen Kontrolle unterworfen sein muss.

Schließlich wird auf Artikel 9 der Vorschriften in Bezug auf das Rinderfutter verwiesen, der den Zugang von Tieren aus anderen Produktionsketten als der „Parmigiano Reggiano“-Kette zu Milchviehbetrieben oder Bestandsaufstockungsbetrieben regelt.

Der vierte Absatz lautet:

Milchviehbetriebe, die per 5. Januar 2021 eine Aufstockung außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets vorgenommen haben, können diese Tätigkeit weiterhin außerhalb des Herkunftsgebiets ausüben, sofern sie in das Kontrollsystem einbezogen ist.

Diese Änderung wurde in Punkt 3.3 des Einzigsten Dokuments aufgenommen.

Mit der Änderung wird den Stellungnahmen bestimmter Viehzucht- und Milcherzeugerbetriebe für „Parmigiano Reggiano“ Rechnung getragen, die – wie gemäß der geltenden Fassung der Produktspezifikation zulässig – seit Langem ihre Produktionszyklen selbst steuern, indem sie einen außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets gelegenen Bestandsaufstockungsbetrieb nutzen. Der einzige Zweck dieser Tätigkeit ist die Aufzucht von weiblichen Kälbern und jungen Färsen, die, sobald sie ausgewachsen sind, die Milchkühe in den Milchviehbetrieben derselben Betriebe innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets ersetzen werden. Diese Änderung ermöglicht es daher, die Fortführung eines in dieser Weise organisierten Geschäftsmodells zu gewährleisten. Im Gegenzug werden die Bestandsaufstockungstätigkeiten dieser Betriebe außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets den grundlegenden Anforderungen der Artikel 5 und 9 der Vorschriften in Bezug auf das Rinderfutter und den amtlichen Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung der Produktspezifikation unterworfen, sofern diese Tätigkeiten zum Zeitpunkt der Veröffentlichung des Änderungsantrags im Amtsblatt der Italienischen Republik bereits durchgeführt wurden.

— Artikel 4: „Erlaubtes Futter“

Der zweite Punkt des ersten Absatzes: *Milchkühe können gefüttert werden mit:*

— [...]

— *Futterweidelgras, Futterroggen, Futterhafer, Futtergerste, Futterweizen, Futtermais [...];*

erhält folgende Fassung:

Milchkühe können gefüttert werden mit:

— [...]

— *Futterweidelgras, Futterroggen, Futterhafer, Futtergerste, Futterweizen, Futtertriticale, Futtermais [...];*

Der Futtertriticale, der ähnliche Eigenschaften wie andere bereits zugelassene Futterpflanzen (Gerste, Weizen, Roggen usw.) besitzt, wurde in die Liste der zugelassenen Futtermittel aufgenommen. Da in den hügeligeren Teilen des abgegrenzten geografischen Gebiets ein besonderes Interesse an der Verwendung von frischem oder getrocknetem Futtertriticale bestehen kann, wird die Möglichkeit seiner Verwendung nun ausdrücklich in den Text aufgenommen, damit Futtermittel aus dem örtlichen Gebiet in größtmöglichem Umfang genutzt werden können.

— Artikel 5: „Verbotene Futtermittel und Nebenerzeugnisse“

Die ersten beiden Absätze:

Um zu verhindern, dass die Umgebung der Ställe, in denen weibliche Kälber, Färsen bis zum sechsten Trächtigkeitsmonat und Milchkühe aufgezogen werden, mit Silage verunreinigt wird – einschließlich der Verhinderung einer Kontamination durch Erdreich und Futter – sind die Verwendung und der Besitz von Silage jeglicher Art verboten.

Betriebe, in denen Milchkühe gehalten werden, müssen dafür sorgen, dass die landwirtschaftlichen Tätigkeiten völlig getrennt von den anderen Produktionsketten (Schlachtrinder, Fermenter usw.) durchgeführt werden. Für diese anderen landwirtschaftlichen Tätigkeiten ist die Lagerung und Verwendung von Getreidesilage und Nebenprodukten erlaubt.

erhalten folgende Fassung:

Um zu verhindern, dass die Umgebung der Ställe mit Silage verunreinigt wird – einschließlich der Verhinderung einer Kontamination durch Erdreich und Futter – und damit sich der Pansen der Tiere physiologisch an eine silagefreie Ernährung gewöhnen kann, ist Milchviehbetrieben und Bestandsaufstockungsbetrieben die Verwendung und der Besitz von Silage jeglicher Art verboten.

Betriebe, in denen Milchkühe gehalten werden, und Bestandsaufstockungsbetriebe müssen dafür sorgen, dass die landwirtschaftlichen Tätigkeiten völlig getrennt von den anderen Produktionsketten (Schlachtrinder, Fermenter usw.) durchgeführt werden. Für diese anderen landwirtschaftlichen Tätigkeiten ist die Lagerung und Verwendung von Getreidesilage und Nebenprodukten erlaubt.

Diese Änderung wurde in Punkt 3.3 des Einigen Dokuments aufgenommen.

Mit dieser Änderung soll zunächst der Artikel an die Änderungen von Artikel 1 der Vorschriften in Bezug auf das Rinderfutter angepasst werden, einschließlich der Harmonisierung der verwendeten Terminologie, indem festgelegt wird, dass, wie bereits bei den Milchviehbetrieben, auch für die Bestandsaufstockungsbetriebe ein Verbot der Verwendung und des Besitzes jeglicher Art von Silage gilt. Zweitens wird in der Änderung ausdrücklich ein zweiter wesentlicher Grund jenseits der Vermeidung einer Kontamination der Stallumgebung für das Verbot des Besitzes und der Verwendung von Silage genannt: die notwendige physiologische Anpassung des Pansens der Tiere an eine silagefreie Ernährung (von klein auf). Zu diesem zweiten Aspekt verweisen wir auf die Begründung der Änderungen von Artikel 9 der Vorschriften in Bezug auf das Rinderfutter.

Auch die Änderung des zweiten Absatzes zielt darauf ab, den Artikel mit den Änderungen an Artikel 1 der Vorschriften in Bezug auf das Rinderfutter in Einklang zu bringen.

Der Text über die Verwendung von Melasse in flüssiger Form (außer in den Fällen, in denen die Verwendung gemäß Artikel 6 zulässig ist), der zuvor der sechste Aufzählungspunkt unter Buchstabe b des vierten Absatzes war, wurde gestrichen.

Das absolute Verbot der Verwendung von Melasse, das ursprünglich wegen der häufig schlechten Qualität und der stark schwankenden Eigenschaften dieses Erzeugnisses aufgenommen wurde, wurde aufgehoben (wenngleich die Verwendung weiterhin durch Artikel 6 geregelt ist), da dieses Erzeugnis dank moderner Produktionstechniken, deren Anwendung gesetzlich vorgeschrieben ist, heute völlig zuverlässig ist. Die Verwendung von Melasse ist bei bestimmten Futtermitteln sogar ratsam, z. B. bei solchen auf Heubasis, die weniger Zucker enthalten als frisches Gras, da durch die leichte Fermentation, durch die Gras zu Heu wird, ein Teil des Zuckergehalts verloren geht.

Rinderställe werden heute ganz anders betrieben, sodass die Gefahr einer Verschmutzung von Futtertrögen und Betriebsmitteln – ursprünglich einer der Hauptgründe, warum bei der Verwendung von Melasse in Ställen zu äußerster Vorsicht geraten wurde – heute leicht beherrschbar ist.

— Artikel 6: „Rohstoffe in Ergänzungsfutter“

Die folgenden Absätze: *In Ergänzungs-Mischfuttermitteln kann auch Folgendes verwendet werden:*

- Carube bis zu einer Höchstmenge von 3 %;
- Melasse bis zu einer Höchstmenge von 3 %.

Die Verabreichung von Futtermitteln in Form von Melasseblöcken, auch in zerkleinerter Form, ist bis zu einer Höchstmenge von 1 kg pro Kopf und Tag zulässig. Die Verwendung von Melasseblöcken ist jedoch nicht mit der Verwendung von melassehaltigen Futtermitteln vereinbar.

Erzeugnisse auf Zuckerbasis und/oder Erzeugnisse auf Propylenglykol- und Glycerinbasis sind ebenfalls erlaubt, entweder in flüssiger Form oder in das Futter gemischt, und zwar bis zu einer Höchstmenge von 300 g pro Kopf und Tag.

erhalten folgende Fassung:

Carube-, Rüben- und Zuckerrohrmelasse, Malzextrakt, Propylenglykol und Glycerin können ebenfalls in Ergänzungs-Mischfuttermitteln bis zu einer Gesamtmenge von höchstens 6 % verwendet werden.

Die Verwendung von Erzeugnissen auf Zuckerbasis, einschließlich solcher in flüssiger Form oder auf Melassebasis (Zuckerrohr- oder Rübenmelasse), Malzextrakt, Propylenglykol und Glycerin, in der Ernährung von Milchkühen ist unabhängig davon, ob sie einzelnen Kühen verabreicht oder der Gesamt-Mischration zugesetzt werden, auf 800 g pro Tier und Tag begrenzt. Diese Produkte dürfen nicht über das Trinkwasser verabreicht werden.

In dem Artikel werden die Grenzwerte für Carube und Melasse (und andere ähnliche Zuckererzeugnisse), die bisher in 3 % Melasse und 3 % Carube aufgeteilt waren, zu einem einzigen Gesamtgrenzwert von 6 % zusammengefasst.

Die Verwendung von Zuckererzeugnissen, einschließlich Melasse, die bisher gemäß Artikel 5 verboten war, wurde auf eine breitere Gruppe ähnlicher, über Melasseblöcke hinausgehende Erzeugnisse ausgedehnt und durch die Festlegung einer Tageshöchstmenge geregelt, die als angemessen für die Ergänzung der für die Produktionskette von „Parmigiano Reggiano“ typischen ballaststoffreichen Futtermittel angesehen wird.

Die Verwendung dieser Erzeugnisse ist heute gegenüber dem Stand der Dinge bei der vorherigen Fassung der Produktspezifikation sehr sinnvoll, da die Verwendung der Gesamt-Mischration inzwischen weitverbreitet ist und diese Erzeugnisse eine nützliche Funktion erfüllen können: Sie binden die Ration und machen sie weniger pulverig, was zu einer homogeneren Mischung und einem hygienischeren Stallklima führt.

Der fünfte Absatz: *Unbeschadet des Artikels 8 können auch andere Erzeugnisse und Futtermittel, die nach den geltenden Rechtsvorschriften für die Verwendung bei Milchkühen zugelassen sind, verwendet werden, sofern das Konsortium „Parmigiano Reggiano“ entsprechende Tests durchführt und die zuständigen Stellen informiert, sobald es die Verträglichkeit dieser Erzeugnisse und Futtermittel überprüft hat.*

ist nun der vierte Absatz und wurde wie folgt geändert:

Unbeschadet des Artikels 8 können auch andere Erzeugnisse und Futtermittel, die nach den geltenden Rechtsvorschriften für die Verwendung bei Milchkühen zugelassen sind, verwendet werden, sofern das Konsortium „Parmigiano Reggiano“ eine entsprechende Beurteilung vornimmt und die zuständigen Stellen informiert, sobald es die Vereinbarkeit dieser Erzeugnisse und Futtermittel mit den in Artikel 2 festgelegten Grundsätzen überprüft hat.

In Bezug auf das Verbot der Verwendung bestimmter Rohstoffe in Ergänzungsfutter und Erzeugnissen zur Fütterung von Milchkühen wurde der Begriff „Tests“ in „Beurteilung“ geändert. Es wird nun präzisiert, dass die Vereinbarkeit mit den „Allgemeinen Grundsätzen für die Fütterung“ gemäß Artikel 2 der Vorschriften in Bezug auf das Rinderfutter geprüft werden muss.

- Artikel 7: „Verwendung von einfachen und gemischten, angereicherten und nicht angereicherten Ergänzungsfuttermitteln“

Der vierte Absatz wurde gestrichen. Er lautete: *Die Gesamtmenge an Rohfett aus Erzeugnissen und Nebenerzeugnissen von Soja, Flachs, Sonnenblumen, Mais- und Weizenkeimen darf 300 g pro Kopf und Tag nicht überschreiten.*

Ohne die dieser spezifischen Anforderung zugrundeliegende Logik oder das Gesamtkonzept der Produktspezifikation in Bezug auf die Verwendung von Fetten – die streng geregelt werden muss – zu ändern, wurde die oben beschriebene Methode zur Quantifizierung des Fettanteils bestimmter Zutaten, die zur Herstellung von Ergänzungsfutter verwendet werden, durch die im letzten Absatz beschriebene Methode ersetzt, um die Kontrollen einfacher zu gestalten. Es ist äußerst schwierig, zwischen den Fetten zu unterscheiden, die von „Erzeugnissen und Nebenerzeugnissen von Soja, Flachs, Sonnenblumen, Mais- und Weizenkeimen“ allein geliefert werden; viel einfacher ist es, die verabreichte Gesamtfettmenge zu überprüfen, und zwar sowohl hinsichtlich der Dokumentierung (anhand von Futtermittelinformationsblättern oder der in den TMR-Mischer eingebrachten Zutaten) als auch aus analytischer Sicht.

Der folgende Absatz, der zuvor der zweite Absatz von Artikel 8 war, wurde hierher verschoben und ist nun der vierte Absatz: *Seife oder Fett tierischen oder pflanzlichen Ursprungs (Öl, Talg, Schmalz, Butter) dürfen nicht an Milchkühe verfüttert werden, weder direkt noch als Futterzusatz.*

Absatz 3 von Artikel 8: *Lipide pflanzlichen Ursprungs können als Träger und Schutz für Mikronährstoffe verwendet werden, und zwar bis zu einer Höchstmenge von 100 g pro Kopf und Tag.*

ist nun der fünfte Absatz von Artikel 7 und wurde wie folgt geändert:

Pflanzliche Öle und Fette jeglicher Art und Form dürfen nur als Vormischungsträger und zum Schutz von Aminosäuren, Vitaminen, Mineralien und anderen Nährstoffen bis zu einer Höchstmenge von 50 g pro Kopf und Tag verwendet werden.

Die Änderungen am Text von Artikel 8 bestehen darin, dass „Fette pflanzlichen Ursprungs“ und „Mikronährstoffe“ in „pflanzliche Öle und Fette“ bzw. „Aminosäuren, Vitamine, Mineralien und andere Nährstoffe“ geändert wurden, da dies umfassendere Begriffe sind.

Die Höchstmenge an pflanzlichen Ölen und Fetten, die in irgendeiner Form zugesetzt werden, wird von 100 g auf 50 g pro Kopf und Tag gesenkt. Diese Stoffe dürfen ausschließlich dazu dienen, Aminosäuren, Vitamine, Mineralien und andere Nährstoffe zu schützen, und nicht zur versteckten Zugabe von Fetten, die ansonsten verboten sind. Letzterer Praxis wird durch die Verringerung der Gesamtmenge der Boden entzogen, während die Verwendung als Träger für Aminosäuren wie Methionin oder Vitamine wie Cholin weiterhin erlaubt bleibt.

Der folgende Text wurde als sechster Absatz hinzugefügt: *Um eine Beeinträchtigung der Pansengärung und eine Verschlechterung der Milchqualität zu vermeiden, darf die tägliche Menge an Lipiden (bewertet als Ätherextrakt), die den Milchkühen verabreicht wird:*

- 4,0 % der Gesamttrockenmasse nicht überschreiten;
- die über Ergänzungsfutter im Sinne von Artikel 2 dieser Vorschriften verabreichte Menge von 700 g nicht überschreiten.

Die tägliche Höchstmenge an Lipiden, die Milchkühen über die zugelassenen Produkte verabreicht werden kann, wurde auf 4 % der Gesamttrockenmasse des Futters festgelegt. Dieser Gesamtgrenzwert wird durch den Grenzwert für Fett, das über Ergänzungsfutter verabreicht wird, eingehalten. Anstelle des sehr schwer zu überprüfenden Grenzwerts von 300 g Fett, das über Ölsaaten (Soja-, Lein-, Sonnenblumen-, Mais- und Weizenkeime) verabreicht werden konnte, wurde ein Grenzwert von 700 g Fett festgelegt, das über die in allen Futtermittel-Ausgangserzeugnissen natürlich vorkommenden Fette (also z. B. auch Mais) in Ergänzungsfutter verabreicht werden kann.

- Artikel 8: „Verbotene Futtermittel-Ausgangserzeugnisse und verbotene Produkte“

Der erste Aufzählungspunkt des ersten Absatzes: *alle Lebensmittel tierischen Ursprungs: Fischmehl, Fleisch, Blut, Plasma, Federn, verschiedene Schlachtnebenprodukte sowie getrocknete Nebenprodukte der Milch- und Eierverarbeitung;*

erhält folgende Fassung:

alle Lebensmittel tierischen Ursprungs: Fischmehl, Fleisch, Blut, Plasma, Federn, verschiedene Schlachtnebenprodukte sowie getrocknete Nebenprodukte der Milch- und Eierverarbeitung;

Der Text wurde umformuliert, indem die Konjunktion *und* durch *sowie* ersetzt wurde.

Im achten Aufzählungspunkt des ersten Absatzes wurde *Zuchtalgen* in *Algen* geändert, da ihr Ursprung nicht überprüft werden kann und für die derzeit auf dem Markt befindlichen und daher geltenden Vorschriften unterliegenden Produkte ein ausreichendes Maß an Sicherheit gewährleistet ist.

Folgender Text aus dem zweiten Aufzählungspunkt des vierten Absatzes: *die Antioxidantien Butylhydroxyanisol, Butylhydroxytoluol und Ethoxyquin.*

ist nun der zweite Aufzählungspunkt des zweiten Absatzes und wurde wie folgt geändert:

die Antioxidantien Butylhydroxyanisol, Butylhydroxytoluol und Ethoxyquin, es sei denn, sie werden zusammen mit Vitaminen zu technologischen Zwecken als Stabilisatoren verabreicht.

Die Formulierung „es sei denn, sie werden zusammen mit Vitaminen zu technologischen Zwecken als Stabilisatoren verabreicht“ wurde hinzugefügt, weil die aufgeführten Antioxidantien in Futtermitteln letztlich schon immer in dieser Weise verwendet wurden. Sie sind in den Vitaminvormischungen enthalten, die die Futtermittelhersteller zur Herstellung der Futtermittel verwenden, um die Stabilität und Qualität fettlöslicher Vitamine wie Vitamin A (das leicht oxidiert und daher ohne Stabilisatoren nicht verwendet werden kann) zu gewährleisten. Jüngste Gesetzesänderungen sehen jedoch vor, dass die Inhaltsstoffe auf dem Endprodukt aufgeführt werden müssen, was bedeutet, dass sie auf Informationsbroschüren erscheinen könnten, was zu einer scheinbaren Nichtkonformität führt, obwohl sich die Situation de facto nicht geändert hat.

Daher wurde der Text geändert, um der Tatsache Rechnung zu tragen, dass diese Produkte laut Gesetz in Informationsbroschüren aufgeführt werden müssen, wenn sie in Vormischungen verwendet werden. Das Verbot dieser Erzeugnisse als eigenständige Bestandteile von Futtermitteln bleibt jedoch bestehen, da mit dieser Vorschrift verhindert werden soll, dass sie zur Lösung von Problemen verwendet werden, die sich aus der Verwendung von minderwertigen Futtermittel-Ausgangserzeugnissen ergeben.

- Artikel 9: „Tiere aus anderen Erzeugungssektoren“

Die ersten beiden Absätze von Artikel 9:

Milchkühe aus anderen Produktionsketten als der „Parmigiano Reggiano“-Kette dürfen frühestens vier Monate nach ihrer Ankunft im Betrieb in die Umgebung der Milchkühe und trockenstehenden Kühe integriert werden.

Während dieser Zeit müssen die Milchkühe unter Einhaltung dieser Vorschriften gefüttert werden und darf die von ihnen produzierte Milch nicht an Käsereien geliefert werden.

erhalten folgende Fassung:

Die Integration von Tieren aus anderen Produktionsketten als der „Parmigiano Reggiano“-Kette, die demgemäß nicht vom Kontrollsystem erfasst werden, in Milchviehbetriebe oder Bestandsaufstockungsbetriebe muss spätestens an dem Tag erfolgen, an dem das Tier zehn Monate alt wird.

Diese Änderung wurde in Punkt 3.3 des Einzigigen Dokuments aufgenommen.

Die wichtigsten Elemente, die „Parmigiano Reggiano“ einzigartig machen, lassen sich wie folgt zusammenfassen:

- Gebiet: Darunter ist der Boden, die Luft und das Wasser zu verstehen; das Gebiet ist von wesentlicher Bedeutung für die Ernährung der Tiere und die Erhaltung der „guten“ Mikroflora, die für die Herstellung und Reifung des Käses entscheidend ist. Insbesondere werden das Verbot der Verwendung von Silage jeglicher Art für Milchkühe und die Rolle von Weidepflanzen auf Dauer- und Wechselwiesen als Schlüsselemente für die Erhaltung dieses Gebiets gewürdigt. Das empfindliche mikrobiologische Gleichgewicht, das für die Käseherstellung notwendig ist, kann nur durch ein sorgfältiges Management des Bodens, der Viehhaltung und der Käseereien erhalten werden.
- Vieh: Die Haltung der Tiere, insbesondere die richtige Ernährung, fördert ihre Fähigkeit, das ihnen gegebene Futter in Milch zu verwandeln, sowie ihre Leistungsfähigkeit, Gesundheit und Langlebigkeit. Es ist daher sinnvoll, dass die Produktspezifikation zu einer stärkeren Fokussierung auf diese Fragen anhält, z. B. dann, wenn neue Informationen verfügbar werden.
- „Gute“ Mikroorganismen für die Käseherstellung: Diese spielen seit jeher eine wesentliche Rolle für die Einzigartigkeit des „Parmigiano Reggiano“.

Alle Vorschriften der aktuellen Produktspezifikation zielen darauf ab, ein günstiges mikrobiologisches Umfeld von den Wiesen über den Bauernhof bis zur Molkerei zu fördern. Insbesondere das Verbot von Silage jeglicher Art bei der Aufzucht von weiblichen Kälbern, Färsen bis zum sechsten Trächtigkeitsmonat und Milchkühen in Verbindung mit einer Heufütterung bilden die Säulen eines Konzepts für die Selektion der spezifischen Flora des Erzeugungsgebiets von „Parmigiano Reggiano“, sowohl was die „gute“ als auch die „schlechte“ Flora betrifft.

Auf der Grundlage dieser kurz skizzierten wesentlichen Elemente wird es als wichtig erachtet, dass die Produktspezifikation weiterentwickelt wird und Regeln für die Haltung der weiblichen Kälber und Färsen festlegt, die, wenn sie ausgewachsen sind, Milch für die Käseherstellung produzieren. Die Vorschriften für die Fütterung von Milchkühen in der Produktspezifikation gelten schon seit Langem auch für trockenstehende Kühe und Färsen ab dem sechsten Trächtigkeitsmonat. Diese Vorschriften zielen nicht nur darauf ab, eine Verschlechterung der Qualitätsmerkmale der Milch zu verhindern (die beiden letztgenannten Kategorien liefern keine Milch), sondern auch und vor allem darauf, die Erzeuger zu einem Betriebsführungsmodell hinzuführen, das im Einklang mit den tragenden Säulen steht: Verbot der Verwendung von Silage, Fütterung auf Heubasis, Fähigkeit der Pansen, Fasern zu verdauen, und Fokussierung auf alle Rinder des Betriebs. Wie bereits erwähnt, wird mit der aktuellen Produktspezifikation das Verbot der Verwendung und des Besitzes von Silage jeglicher Art auf die Aufzucht von weiblichen Kälbern und Färsen bis zum sechsten Trächtigkeitsmonat ausgedehnt.

Das Hauptziel des Änderungsantrags, wonach die Aufnahme von Tieren aus anderen Produktionsketten in einen Milchviehbetrieb oder in die im Kontrollsystem erfassten Betriebe, in denen die spezifischen Aufstockungstätigkeiten eines Milchviehbetriebs stattfinden, bis zum Alter von 10 Monaten erfolgen muss, besteht darin, die Fähigkeit der Kuh zu verbessern, sich für die Dauer ihres Lebens an die typische Ernährung – die bereits an die direkt im Erzeugungsgebiet aufgezogenen Kühe verfüttert wird – in den Betrieben anzupassen, die in das Kontrollsystem für „Parmigiano Reggiano“ g. U. einbezogen sind. Das bedeutet: unter Verwendung von Grünfutter und Verbot der Verfütterung von Silage.

Theoretisch sollten diese Tiere zwar idealerweise gleich nach dem Absetzen in die Betriebe gebracht werden, damit sie für die Dauer ihres Lebens an die typische Ernährung der in das Kontrollsystem für „Parmigiano Reggiano“ g. U. aufgenommenen Betriebe angepasst werden können. Jedoch wird ein Alter von 10 Monaten als ausreichend früh angesehen, um bereits eine deutliche Verbesserung gegenüber der Situation nach der derzeitigen Produktspezifikation zu erreichen. Dieser Vorschlag stellt einen fairen Kompromiss dar, der für diejenigen, die derzeit Jungtiere außerhalb der Produktionskette der „Parmigiano Reggiano“ g. U. züchten, keine große wirtschaftliche Belastung darstellt.

In Anbetracht der allgemeinen Tendenz, Färsen immer früher zu befruchten, teilweise schon in einem Alter von 12 Monaten, würde die Vorschrift, dass die Tiere bis zum Alter von 10 Monaten eingestellt werden müssen, sicherstellen, dass die Befruchtung in den Betrieben innerhalb der Produktionskette der g. U. mit dem Ziel der genetischen Verbesserung erfolgt.

Mit der Anforderung einer silagefreien Ernährung ab dem zehnten Lebensmonat soll sichergestellt werden, dass sich der Pansen unter Heufütterung entwickelt, sodass zu erwarten ist, dass sich anatomische und histologische Merkmale ausbilden, die für die spätere Phase der Milchproduktion besser geeignet sind. Diese Art der Ernährung bedeutet letztlich eine bessere Leistung der Kühe. Nach allgemeiner Auffassung hat die Fütterung von weiblichen Kälbern und Färsen mit überwiegender Einsatz von Trockenfutter anstelle von Silage einen positiven Einfluss auf ihre morphologische Entwicklung. Dies führt zu einer größeren Bauchtiefe und einer höheren Aufnahmekapazität und verringert das Risiko einer übermäßigen Fettabdeckung (was besonders leicht durch die falsche Verwendung von Maissilage verursacht werden kann).

Jüngste Untersuchungen haben ergeben, dass die Verfütterung von Heu an Färsen Vorteile in Bezug auf die Trockenmassaufnahme und das Wachstum mit sich bringt und dass sich die Verfütterung von Heu anstelle von Silage positiv auf die Futtermittelverwertungsleistung der Tiere auswirkt. Dies ist vermutlich auf eine bessere morphofunktionale Entwicklung des Pansens der wachsenden Färse zurückzuführen. Hinzu kommt, dass die Verwendung von Futter, das aufgrund eines stärkeelastigen Ungleichgewichts säurebildend ist, wie es bei Futter auf der Basis von Getreidesilage (insbesondere Maissilage) typischerweise der Fall ist, zu Gewebeschäden in der Pansenschleimhaut (Erosionen) und der Leber (Abszesse) führen kann. Diese irreversiblen Schäden machen die Tiere anfälliger für andere Krankheiten und weniger leistungsfähig bei der Verarbeitung von ballaststoffreichem und voluminösem Futter wie z. B. Heufutter, wie es typisch für die Betriebe im Kontrollsystem der g. U. „Parmigiano Reggiano“ ist. Bei Tieren, die sich von nicht siliertem Futter, sondern vor allem von Heu ernähren, sind solche Schäden sehr selten.

Die Fütterung von Färsen mit frischem Futter und Heu reduziert im Vergleich zur Silagefütterung auch drastisch das Risiko der Aufnahme von Mykotoxinen, die u. a. das Immunsystem der Tiere beeinträchtigen, sie anfälliger für Krankheiten machen und damit ihre Lebenserwartung senken.

Weiterhin sollen mit dieser Änderung die Kontrollen im Rahmen des zertifizierten Produktionssystems von „Parmigiano Reggiano“ verbessert werden, um dem Endverbraucher größere Sicherheit zu geben, dass das Erzeugnis der Produktspezifikation entspricht.

Die Produktspezifikation verbietet derzeit die Verwendung und den Besitz von Silage jeglicher Art in der Aufzucht von weiblichen Kälbern, Färsen bis zum sechsten Trächtigkeitsmonat und Milchkühen. Die in Artikel 9 der *Vorschriften in Bezug auf das Rinderfutter* in der geltenden Produktspezifikation vorgesehene „Quarantäne“ zielt speziell darauf ab, das Risiko einer Sporenkontamination in der Umgebung der Milchkuhe, deren Milch für die Herstellung von „Parmigiano Reggiano“ verwendet wird, zu verringern. Deshalb sind die Erzeuger während dieses „Quarantänezeitraums“ verpflichtet, die Kühe ordnungsgemäß von anderen Produktionsketten als der von „Parmigiano Reggiano“ zu trennen, ihre Milch getrennt zu halten und die entsprechenden Betriebsbücher zu führen.

Im Laufe der Zeit wurden bei den Kontrollen zur Einhaltung der „Quarantäne“-Vorschriften gemäß der geltenden Produktspezifikation zahlreiche Verstöße gegen die „Quarantäne“-Vorschrift im Sinne des Kontrollplans für „Parmigiano Reggiano“ g. U. festgestellt.

Konkret stellte die zugelassene Kontrollstelle für die „Parmigiano Reggiano“ g. U. bei der Kontrolle der Einhaltung der Quarantänenvorschrift im Zeitraum von 2012 bis 2017 zwölf Fälle von „schwerwiegenden Verstößen“ fest. Diese Fälle von „schwerwiegenden Verstößen“ waren Anlass für die in der „Kontrolltabelle“ festgelegten Maßnahmen in Bezug auf die Behandlung des Rohstoffs und hatten insbesondere den Ausschluss des Erzeugnisses von der g. U. zur Folge, was dazu führte, dass die betroffenen Erzeuger Abhilfemaßnahmen ergriffen, um die Ursache(n) zu beseitigen. Im gleichen Zeitraum stellte die bevollmächtigte Kontrollstelle 639 Fälle von „geringfügigen Verstößen“ fest, was dazu führte, dass die betroffenen Erzeuger Abhilfemaßnahmen ergriffen, um die Ursache(n) zu beseitigen.

Darüber hinaus weisen die 2018 (5) und 2019 (4) verzeichneten Fälle von „schwerwiegenden Verstößen“ einen proportionalen Anstieg gegenüber dem vorangegangenen Zeitraum (2012–2017) auf, was bedeutet, dass sie häufiger werden.

Die Vorschrift, dass Kühe im Alter von 10 Monaten in die Kette aufgenommen werden müssen, würde zum einen die Kontrolle durch die bevollmächtigte Kontrollstelle wesentlich erleichtern, da das Alter des Tieres (seit der Geburt) leicht aus Datenbanken ermittelt werden kann, während sich die derzeitigen „Quarantäne“-Kontrollen auf einen Lebensabschnitt der Kuh beziehen (sechster Trächtigkeitsmonat, Melkzeit oder Trockenstehzeit), der je nach Befruchtungszeitpunkt variiert.

Außerdem wäre eine „Quarantäne“ im heutigen Sinne nicht mehr notwendig, da die Kuh, wie bereits erwähnt, ab einem Alter von 10 Monaten genügend Zeit hätte, sich an die typische Ernährung anzupassen (da es im Durchschnitt noch etwa 12 bis 14 Monate dauert, bis die Milchproduktion beginnt). Dazu bestünde nicht das Risiko, dass der Erzeuger hinsichtlich der Trennung der Tiere in der „Quarantäne“ und ihrer Milchströme Fehler begeht, die zu Problemen mit dem Käse führen könnten (was derzeit vorkommen kann, wenn eine Kuh bei der Ankunft im Betrieb bereits laktiert).

— Artikel 10: „Eintritt neuer Betriebe in die Produktionskette“

Absatz 3 von Artikel 9: Landwirtschaftliche Betriebe, die nicht zur Produktionskette von „Parmigiano Reggiano“ gehören, dürfen frühestens vier Monate nach dem Kontrollbesuch Milch liefern.

ist jetzt Artikel 10 mit dem Titel „Eintritt neuer Betriebe in die Produktionskette“ und wurde wie folgt geändert:

Landwirtschaftliche Betriebe, die nicht zum Produktionssystem von „Parmigiano Reggiano“ gehören, dürfen frühestens vier Monate nach der Inspektion durch die bevollmächtigte Kontrollstelle Milch liefern.

Durch diesen Wortlaut wird verdeutlicht, dass die Kontrollstelle für die Überprüfung der Einhaltung dieser Anforderungen zuständig ist.

— Artikel 11

Artikel 10 wird zu Artikel 11, wobei der Titel „Fütterung mit Gesamt-Mischrationen“ beibehalten wird.

— Artikel 12: „Neue Erzeugnisse und Technologien“

Artikel 11: Jede Verwendung von Futtermitteln, die nicht unter diese Vorschriften fallen, jede Abweichung von den vorgeschriebenen Mengen und jede Anwendung von Zubereitungs- und Verabreichungsmethoden, die hierin nicht vorgesehen sind, setzt ein positives Ergebnis der vom Konsortium Parmigiano-Reggiano durchgeführten Tests und Studien voraus. Fällt das Ergebnis positiv aus, kann ein Antrag auf Änderung der Produktspezifikation gestellt werden.

ist jetzt Artikel 12 und wurde wie folgt geändert:

Jede Verwendung von Futtermitteln, die nicht unter diese Vorschriften fallen, jede Abweichung von den vorgeschriebenen Mengen und jede Anwendung von Zubereitungs- und Verabreichungsmethoden, die hierin nicht vorgesehen sind, setzt ein positives Ergebnis der vom Käse-Konsortium Parmigiano-Reggiano durchgeführten Tests und Studien voraus. Fällt das Ergebnis positiv aus und wird es gemäß Artikel 6 übernommen, muss es bei der nächsten Änderung in die Produktspezifikation aufgenommen werden.

Es wird präzisiert, dass jede Verwendung von Futtermitteln und Technologien, die nicht unter die Vorschriften in Bezug auf das Rinderfutter fallen, jede Änderung der vorgeschriebenen Mengen oder die Einführung von Zubereitungs- und Verabreichungsmethoden von einem positiven Ergebnis der vom Konsortium bewerteten Tests und Studien abhängen. Fällt das Ergebnis positiv aus, muss (nicht mehr „kann“) es nicht nur gemäß Artikel 6 angenommen werden, sondern auch bei der nächsten Änderung in die Produktspezifikation aufgenommen werden.

Schließlich wurde das Wort „Käse“ eingefügt, um den Namen des Konsortiums richtig anzugeben.

EINZIGES DOKUMENT

„PARMIGIANO REGGIANO“

EU-Nr.: PDO-IT-0016-AM06 – 2.12.2021

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

1. Name(n)

„Parmigiano Reggiano“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.3. Käse

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

Der Käse „Parmigiano Reggiano“ ist ein Hartkäse, der gekocht, langsam gereift und aus Rohmilch und mittels Teilenträumung durch Abschöpfen des abgesetzten Rahms hergestellt wird. Die Milch darf keiner thermischen Behandlung und keinen physikalischen oder mechanischen Behandlungen unterzogen werden und muss von Milchkühen stammen, deren Futter hauptsächlich im abgegrenzten geografischen Gebiet gewonnen wird. Die Reifezeit muss mindestens zwölf Monate betragen. Der Käse „Parmigiano Reggiano“ kann in ganzen Laiben, portionsweise oder gerieben vertrieben werden.

„Parmigiano Reggiano“ darf keiner Behandlung unterzogen werden, die seine chemischen/physikalischen oder organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigt, und muss die folgenden Merkmale aufweisen:

- Käselaibe mit leicht konvexen oder fast geraden Seiten und mit einem leicht erhöhten Rand an der Ober- und Unterseite;
- Abmessungen: Die Laibe haben einen Durchmesser von 35 bis 43 cm an der Ober- und Unterseite und eine Höhe von 20 bis 26 cm;
- Mindestgewicht: 30 kg pro Laib;
- Farbe der Rinde: natürliches Strohgelb, das sich mit der Zeit verändern kann;
- Dicke der Rinde: etwa 6 mm;
- Farbe des Teigs: von hell strohgelb bis strohgelb;
- charakteristisches Aroma und Geschmack des Teigs: duftend, mild, schmackhaft, nicht stark;
- Textur des Teigs: feinkörnig, brüchig;
- Mindestgehalt an Fett in der Trockenmasse: 32 %;
- ohne Zusatzstoffe;
- Cyclopropan-Fettsäure-Verhältnis: höchstens 22 mg/100 g Fett (bei diesem Wert wurde die Messunsicherheit bereits berücksichtigt, ermittelt mittels Gaschromatografie mit einem Massenspektrometer [GC-MS]).

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

Die Aufzucht von Milchkühen zur Erneuerung des Bestands („Bestandsaufstockung“) muss im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen und als spezifische Tätigkeit eines Milchviehbetriebs in das Kontrollsystem einbezogen werden. Die Verwendung und der Besitz von Silage jeglicher Art sind verboten.

Die Integration von Tieren aus anderen Produktionsketten als der „Parmigiano Reggiano“-Kette, die demgemäß nicht vom Kontrollsystem erfasst werden, in Milchvieh- oder Bestandsaufstockungsbetriebe muss spätestens an dem Tag erfolgen, an dem das Tier zehn Monate alt wird.

Milchviehbetriebe, die per 5. Januar 2021 eine Aufstockung außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets vorgenommen haben, können diese Tätigkeit weiterhin außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets ausüben, sofern sie in das Kontrollsystem einbezogen sind.

Die Milchkühe werden mit Futter aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet gefüttert, das in Menge und Qualität festgelegt ist.

Mindestens 75 % des Trockenanteils des Viehfutters müssen innerhalb des geografischen Gebiets erzeugt werden.

Ergänzungsfutter darf einen Trockenanteil von höchstens 50 % je Ration haben.

Die Verwendung und der Besitz von Silage jeglicher Art sind verboten.

Kuhmilch, Salz, Lab aus Kälbermägen.

Die Milch muss in Betrieben erzeugt werden, die im abgegrenzten geografischen Gebiet liegen und in das Kontrollsystem aufgenommen sind.

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

Die Milch muss in dem abgegrenzten geografischen Gebiet zu Käse verarbeitet werden. Die durch das abendliche und morgendliche Melken gewonnene Milch wird unter Beachtung der Produktspezifikation als rohe und unbehandelte Vollmilch an die Käserei geliefert. Die durch Abschöpfen des abgesetzten Rahms teilentrahmte Milch vom Vorabend wird im Kupferkessel mit der Vollmilch vom nächsten Morgen gemischt. Das Verhältnis Fett/Kasein der Milch in den Kesseln, das als gewogener mittlerer Wert für die Kesselmilch am Erzeugungstag berechnet wird, darf höchstens $1,10 + 10 \%$ betragen. Der Milch wird ein kontinuierlicher Molkestarter zugesetzt, eine natürliche Kultur von Milchsäurebakterien, die man erhält, indem man von der Käseherstellung am Vortag übrig gebliebene „süße“ Molke

spontan unter kontrollierten Temperaturbedingungen fermentieren lässt. Die Verwendung von handelsüblichen Starterkulturen ist nicht zulässig. Nach der Gerinnung, die ausschließlich durch die Zugabe von Lab aus Kälbermägen eingeleitet wird, folgen das Brechen der geronnenen Masse und das Erwärmen. Nachdem sich die Käsemasse am Kesselboden abgesetzt hat, wird sie in spezielle Formen umgefüllt. Anschließend werden die Käselaibe gekennzeichnet. Nach einigen Tagen erhält der Laib ein Bad in der Salzlake und kommt anschließend für mindestens zwölf Monate ins Reifelager. Die Käselaibe können in Holzgestellen reifen.

Die mindestens zwölf Monate dauernde Reifung muss in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

Am Ende der Mindestreifezeit wird jeder Laib von Fachleuten eingehend auf die Übereinstimmung mit der Produktspezifikation geprüft.

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

Der Käse „Parmigiano Reggiano“ kann in ganzen Laiben, portionsweise oder gerieben vertrieben werden.

Zum Schutz des Verbrauchers und um die Echtheit des geriebenen und portionsweise verpackten Käses „Parmigiano Reggiano“ zu gewährleisten, der in Verkehr gebracht wird, dürfen die Vorgänge des Reibens und Portionierens sowie das anschließende Verpacken nur in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen. Der Grund dafür ist, dass bei geriebenem Käse oder einzelnen Käsestücken die Erkennungsmerkmale von „Parmigiano Reggiano“, die auf der Oberfläche des Käselaibs angebracht sind, nicht vorhanden oder nicht sichtbar sind und somit die Notwendigkeit besteht, den Ursprung des verpackten Erzeugnisses zu garantieren. Zudem muss sichergestellt werden, dass der Vorgang des portionsweisen Verpackens binnen Kürze nach der Portionierung und in einer Weise erfolgt, die das Austrocknen, die Oxidation und den Verlust der ursprünglichen organoleptischen Eigenschaften des Käses „Parmigiano Reggiano“ verhindert. Durch das Anschneiden des Laibs verliert der Käse seinen natürlichen Schutz durch die Rinde, die – da sie sehr trocken ist – dem Käse eine hervorragende Isolierung gegenüber Umwelteinflüssen bietet.

Ausschließlich ganze Käselaibe mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Parmigiano Reggiano“ dürfen dem Vorgang des Reibens unterzogen werden. Das anschließende Verpacken muss unverzüglich ohne eine weitere Behandlung und Hinzufügung von Zusätzen erfolgen. Die Verwendung von „Schnittabfällen“ ist jedoch unter den oben genannten Bedingungen ebenfalls zulässig. Der Rindenanteil von geriebenem „Parmigiano Reggiano“ darf nicht mehr als 18 Gewichtsprozent betragen.

Stücke von „Parmigiano Reggiano“, die von den Erzeugern im Rahmen des Kontrollsystems für die Zubereitung anderer Formate verwendet werden sollen, werden als „Schnittabfälle“ bezeichnet.

Das Reiben, Portionieren und Vorverpacken für den Direktverkauf kann in der Verkaufsstelle ausschließlich zum Zweck des Verkaufs an den Endverbraucher erfolgen.

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

Die auf jedem Käselaib „Parmigiano Reggiano“ angebrachten Erkennungsmerkmale bestehen aus der gepunkteten Aufschrift „Parmigiano Reggiano“, der Betriebsnummer der Käserei, die ihn hergestellt hat, dem Erzeugungsjahr und -monat sowie der Abkürzung DOP (g. U.), die mithilfe einer Schablone an den Seiten des Käselaibs angebracht werden, einem ovalen Stempel mit dem Wortlaut *Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela* (Schutzkonsortium Parmigiano Reggiano), einer Kaseinplakette oder einem gleichwertigen System, das die eindeutige Identifizierung jedes Käses gewährleistet, und dem Stempel „Kategorie 2“ für Käse dieser Kategorie.

Das Erkennungsmerkmal des Käses „Parmigiano Reggiano“, der gerieben oder portioniert verpackt in Verkehr gebracht wird, besteht aus einem Logo, das eine stilisierte Darstellung eines Keils und eines Laibs „Parmigiano Reggiano“ über dem Schriftzug „PARMIGIANO REGGIANO“ zeigt.



Dieses Logo, das ein obligatorisches Element der Kennzeichnung ist, muss in Farbe gedruckt werden, wobei die technischen Spezifikationen der entsprechenden Konsortiumsvereinbarung einzuhalten sind.

Damit das Alter von „Parmigiano Reggiano“ festgestellt werden kann, muss das Mindestalter auf dem Etikett aller vorverpackten Portionen von mehr als 15 g angegeben werden, die in Verkehr gebracht werden.

Da sich das Aroma und der Geschmack des Teigs von „Parmigiano Reggiano“ im Laufe des Reifungsprozesses entwickeln, können die organoleptischen Eigenschaften mittels der folgenden Adjektive sowie die Reifezeit für bestimmte Reifeklassen wie folgt auf dem Etikett angegeben werden:

- *delicato* [zart] (12–19 Monate);
- *armonico* [harmonisch] (ca. 20–26 Monate);
- *aromatico* [aromatisch] (ca. 27–34 Monate);
- *intenso* [intensiv] (ca. 35–45 Monate).

Abfälle von der Ober- und Unterseite und den Seiten der Käselaike (Stücke mit mehr als 18 % Rinde) dürfen die Bezeichnung „Parmigiano Reggiano“ nur tragen, wenn sie als „Schnittabfälle“ verwendet werden.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das abgegrenzte geografische Gebiet besteht aus den Gebieten der Provinzen Bologna linksseitig des Flusses Reno, Mantova rechtsseitig des Flusses Po, Modena, Parma und Reggio nell'Emilia.

5. Zusammenhang mit dem Geografischen gebiet

Betreffend die natürlichen Faktoren wird insbesondere auf die Beschaffenheit der Böden im abgegrenzten geografischen Gebiet – das sich vom Gebirgskamm des Apennin bis an den Po erstreckt – und auf die klimatischen Bedingungen, die die Zusammensetzung der natürlichen Pflanzenwelt und die Fermentationsprozesse des Erzeugnisses direkt beeinflussen, hingewiesen. Betreffend die Humanfaktoren wird auf die historische Bedeutung des Käses für die lokale Wirtschaft hingewiesen und betont, dass die komplexen Vorgänge, denen der Käse „Parmigiano Reggiano“ unterzogen wird, Ergebnis der traditionellen Kunst der Käseherstellung sind, die in dem spezifischen Erzeugungsgebiet seit Jahrhunderten verbreitet und nach traditionell befolgt, üblichem und redlichem Ortsbrauch überliefert ist.

Die spezifischen Eigenschaften des Käses „Parmigiano Reggiano“ sind die Struktur des Teigs, der feinkörnig und brüchig ist, duftet, mild und schmackhaft, ohne stark zu sein, gut löslich und leicht verdaulich ist.

Sie ergeben sich wiederum aus den Eigenschaften und Auswahlkriterien für die Milch – die täglich roh in Kupferkesseln verarbeitet und durch Zugabe von Lab aus Kälbermägen mit einem hohen Gehalt an Chymosin zur Gerinnung gebracht wird –, dem Bad in der Salzlake und der langen natürlichen Reifung.

Die besonderen chemisch-physikalischen und mikrobiologischen Eigenschaften der Milch, die die besonderen Merkmale und die Qualität des Käses „Parmigiano Reggiano“ gewährleisten, sind in erster Linie auf die Fütterungsmethode für die Rinder zurückzuführen, an die Futter aus dem Ursprungsgebiet verfüttert wird, dem keinerlei Silage zugegeben wird. Die Mindestreifezeit von zwölf Monaten, die – wegen der besonderen klimatischen Bedingungen – im abgegrenzten geografischen Gebiet zu erfolgen hat, ist erforderlich, damit das durch die Verarbeitung der Milch entstandene Erzeugnis durch Prozesse, die mittels spezifischer Enzyme eingeleitet werden, die spezifischen Eigenschaften des Käses „Parmigiano Reggiano“ erwerben kann.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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

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

(2023/C 202/14)

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

EINZIGES DOKUMENT

„Terres du Midi“

PGI-FR-02484

Datum der Antragstellung: 28.9.2018

1. Einzutragende(r) Name(n)

Terres du Midi

2. Mitgliedstaat

Frankreich

3. Art der geografischen Angabe

g. g. A. – geschützte geografische Angabe

4. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

5. Beschreibung des Weines/der weine

Die geschützte geografische Angabe „Terres du Midi“ ist stillen Rot-, Rosé- und Weißweinen vorbehalten.

Die erzeugten Weine zeichnen sich durch fruchtige Aromen aus, die je nach eingesetzter Rebsorte und angewandten Technologien in Art und Intensität unterschiedlich ausfallen.

In der Regel haben die Rotweine eine kräftige (himbeer- bis granatrote) Farbe und werden als Cuvées erzeugt, um eine fleischige, weiche und harmonische Struktur zu erhalten. Sie zeigen Noten von Beerenfrüchten oder auch würzige Noten.

Die Weißweine zeigen gelb-grüne bis goldgelbe Farbschattierungen. Auch sie werden in unterschiedlichen Zusammensetzungen als Cuvées erzeugt. Neben Noten von Zitrusfrüchten kommt die Frische weißfleischiger Früchte in ihnen besonders zur Geltung.

Die Roséweine zeichnen sich durch ihre besondere Ausgewogenheit aus. Dies ist auf die Zusammenführung der Sorten Grenache und Syrah in der Cuvée zurückzuführen. Mitunter werden auch die Sorten Cinsault und Carignan verwendet, um die pfirsichfarbene Tönung bis ins Himbeerfarbene zu vertiefen. Die frischen Roséweine entwickeln Aromen von Beerenfrüchten und Blüten.

Im Hinblick auf die önologischen Verfahren müssen die Weine sämtliche Auflagen erfüllen, die sich aus den EU-Rechtsvorschriften ergeben.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10

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

Mindestgesamtensäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mÄq/l)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	

6. Weinbereitungsverfahren

a. Wesentliche önologische Verfahren

Im Hinblick auf die önologischen Verfahren müssen die Weine sämtliche Auflagen erfüllen, die sich aus den nationalen und EU-Rechtsvorschriften ergeben.

b. Höchsterträge

Rot-, Rosé- und Weißweine mit der g. g. A. „Terres du Midi“

120 hl/ha

7. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Traubenlese, Weinbereitung und Ausbau der Weine mit der geschützten geografischen Angabe „Terres du Midi“ erfolgen innerhalb des geografischen Gebiets in folgenden Gemeinden:

- in sämtlichen Gemeinden der Departements Aude, Hérault, Gard und Pyrénées-Orientales;
- in folgenden Gemeinden im Departement Lozère: Gorges du Tarn Causses, Ispagnac und La Malène sowie im Gebiet der ehemals selbstständigen Gemeinde Les Vignes, aktuell zugehörig zur Gemeinde Masegros Causses Gorges.

8. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Alicante Henri Bouschet N

Alphonse Lavallée N

Altesse B

Alvarinho – Albariño

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arinarnoa N

Arvine B – Petite Arvine

Aubun N – Murescola

Auxerrois B

Baco blanc B

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Carmenère N
Chambourcin N
Chardonnay B
Chasan B
Chasselas B
Chasselas rose Rs
Chenanson N
Chenin B
Cinsaut N – Cinsault
Clairette B
Clairette rose Rs
Colombard B
Cot N – Malbec
Couderc noir N
Counoise N
Danlas B
Egiodola N
Fer N – Fer Servadou, Braurol, Mansois, Pinenc
Gamay N
Gamay de Chaudenay N
Gewurztraminer Rs
Grenache N
Grenache blanc B
Grenache gris G
Gros Manseng B
Jurançon blanc B
Landal N
Listan B – Palomino
Lival N
Lledoner pelut N
Macabeu B – Macabeo
Marsanne B
Marselan N
Mauzac B
Merlot N
Meunier N
Mondeuse N
Morrastel N – Minustellu, Graciano
Mourvèdre N – Monastrell
Muscadelle B
Muscat d’Alexandrie B – Muscat, Moscato
Muscat de Hambourg N – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato
Muscat à petits grains roses Rs – Muscat, Moscato
Muscat à petits grains rouges Rg – Muscat, Moscato
Nielluccio N – Nielluciu
Négrette N
Parrellada B
Petit Manseng B
Petit Verdot N
Pinot gris G
Pinot noir N
Portan N
Ravat blanc B
Riesling B
Rivairenc N – Aspiran noir
Rivairenc blanc B – Aspiran blanc
Roussanne B
Sauvignon B – Sauvignon blanc
Sauvignon gris G – Fié gris
Savagnin rose Rs
Sciaccarello N
Semillon B
Servant B
Seyval B
Sylvaner B
Syrah N – Shiraz
Tannat N
Tempranillo N
Terret blanc B
Terret gris G
Terret noir N
Ugni blanc B
Verdelho B
Vermentino B – Rolle
Villard blanc B
Villard noir N
Viognier B

9. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

9.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Das an der Mittelmeerküste Südfrankreichs gelegene Gebiet der g. g. A. „Terres du Midi“ umfasst die Departements Gard, Hérault, Aude und Pyrénées-Orientales sowie einige Gemeinden im Departement Lozère. Der Bas-Languedoc und insbesondere die Departements Gard, Hérault und Aude bilden einen Mittelmeerbogen, der beinahe vollständig vom Weinbau geprägt ist und seit Anfang des 19. Jahrhunderts als „Vignoble du Midi“ (Weinbaugebiet Midi) bezeichnet wird.

Innerhalb des geografischen Gebiets finden sich verschiedene Lagen mit individuellen Bodenverhältnissen. Die bedeutendsten sind saure Schieferböden an den Anhöhen, Kalkböden auf den weinbaulich genutzten Plateaus und Ebenen sowie alluviale Schotterterrassen. Ihr gemeinsames Kennzeichen sind trockene, wenig fruchtbare Böden, die sich für den Weinbau eignen und eine tiefe Verwurzelung ermöglichen. Das Gebiet der g. g. A. „Terres du Midi“ verläuft ausgehend von den Gebirgszügen der Cevennen, dem Montagne Noire und dem Vorgebirge der Pyrenäen bis zu einer küstennahen Lagunenlandschaft. Es hat die Form eines zum Mittelmeer geöffneten weitläufigen Amphitheaters und wird von den Flüssen Aude, Orb, Hérault, Vidourle und Gardon durchzogen.

Innerhalb des Gebiets herrscht ein mediterranes Klima, das sich dank der heißen, trockenen Sommer und milden Winter mit zwei Regenperioden im Herbst und Frühjahr gut für den Weinbau eignet.

Das Gebiet ist verschiedenen Winden ausgesetzt. Immer wieder, zuweilen auch heftig, fegt der Marin über den Golfe du Lion hinweg, insbesondere in der Reifezeit der Trauben. Dabei eingetragener Sprühnebel mildert extreme Temperaturen ab. Starke, trockene Nord- und Westwinde (Tramontane, Cers und Mistral) tragen zur Gesunderhaltung der Weinberge bei. Diese Klimavariationen begünstigen die Anpflanzung von Rebsorten, die an Umgebungen mit unterschiedlichen Umweltbedingungen angepasst sind. In dem Gebiet treffen drei Formationen aufeinander: Gebirge und Hochebenen, Gebirgsvorland und Ebenen in mittlerer Höhenlage sowie schließlich die Küstenebene. Charakteristisch ist hier der Weinbau als Monokultur, der vom Mündungsgebiet der Rhône bis zur spanischen Grenze betrieben wird.

9.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Bei den Weinen mit der g. g. A. „Terres du Midi“ handelt es sich um Erzeugnisse, die das Ergebnis der geschichtlichen Entwicklung des Weinbaugebiets Midi sind. Dieses Gebiet hat Weine hervorgebracht, die auf die ersten Weinberge Westeuropas zurückgehen, die um das Jahr 600 v. Chr. um Agde entstanden.

Das Jahr 1907 stellte den Höhepunkt einer Weinbaukrise dar, bei der verschiedene Probleme im Zusammenhang mit der Weinerzeugung, dem gesellschaftlichen Leben und der Bewirtschaftung der Weinbaubetriebe zusammentrafen. Unterschiedliche Besteuerung, Überproduktion und Betrugsfälle schürten die herrschende Unzufriedenheit weiter. Es kam zu einem Preisverfall und die Weine verloren an Qualität. Angesichts der Untätigkeit der Behörden gründeten die Winzer des Languedoc verschiedene Ausschüsse zum Schutz der Interessen des Weinsektors, die in den meisten Gemeinden im Midi Vertretungen hatten. Diese Ausschüsse wurden schon bald in der Confédération Générale des Vignerons du Midi (Dachverband der Winzer in der Region Midi) gebündelt. Das Konzept des „Midi Viticole“ (Weinbaugebiet Midi) nahm durch die staatliche Anerkennung des Verbands weiter Form an. Der Dialog wurde wieder aufgenommen und es wurden Lösungen erarbeitet, um die Krise zu bewältigen (Steuersenkung, Betrugsbekämpfung, Meldevorschriften, Vorgaben für die Verbringung der Weine, Amnestie). In der Gründungsurkunde der Bewegung wird deutlich auf die Abgrenzung des „Midi Viticole“ Bezug genommen. Das Gebiet umfasst demnach die vier weinbaulich geprägten Departements Pyrénées-Orientales, Aude, Hérault und Gard. Diese Gebiete werden fast ausschließlich für den Weinbau genutzt.

Seit 1964 ist die Angabe „Vin de Canton“ (Kantonswein) genau definiert und mit klaren Vorschriften verbunden. Sie darf nur für Weine verwendet werden, die in einem Verwaltungsgebiet mit bestimmten bodenklimatischen Merkmalen erzeugt werden. 1968 wurde die Angabe „Vin de Canton“ per Dekret in „Vin de Pays“ (Landwein) geändert. Auf die Angabe „Vin de Pays“ muss direkt der Name des Departements folgen, in dem der Wein erzeugt wurde. Außerdem müssen diese Weine besondere Erzeugungskriterien erfüllen, die ein höheres Qualitätsniveau verlangen. Zu dieser Zeit genossen die Weine aus dem Midi somit eine besondere Anerkennung, die dann zur Entstehung der g. g. A. „Terres du Midi“ führte.

Weine mit der g. g. A. „Terres du Midi“ werden in Mengen bis zu 100 000 hl erzeugt, und zwar in allen drei Weinfarben. Den überwiegenden Anteil stellen Rotweine (55 % der erzeugten Menge), gefolgt von den Roséweinen (mit einem Anteil von 35 %). Die Weißweine komplettieren das Sortiment.

Weine mit der geschützten geografischen Angabe „Terres du Midi“ werden hauptsächlich als Cuvées hergestellt, entweder aus traditionellen heimischen Sorten oder auch aus Sorten, die ursprünglich aus anderen Weinbaugebieten stammen.

Der Anbau dieser Rebsorten gelingt dank der Erfahrung der Winzer, die die Rebflächen entsprechend den jeweiligen im geografischen Gebiet vorzufindenden Bodenverhältnissen bepflanzen. Ziel ist es, hochwertige Trauben zu erzeugen. Dank des maßgeblichen Einflusses des trocken-heißen mediterranen Klimas erreichen die Trauben aller Rebsorten ihre volle Reife, egal in welchem Teil des Gebiets sie angebaut werden. Dabei bleiben die Primäraromen erhalten und werden sogar noch verstärkt. Die erzeugten Weine sind dementsprechend von der Qualität ihrer fruchtigen und blumigen Aromen geprägt. Intensität und Art der Aromen fallen je nach den für die Cuvées verwendeten Rebsorten unterschiedlich aus.

Bei den Rotweinen werden die Cuvées so angelegt, dass fruchtige, weiche Weine mit reifen, harmonischen Tanninen entstehen, die für die Weine mit der g. g. A. typisch sind. Bei den Weiß- und Roséweinen bleiben die optimale Ausgewogenheit, die Frische der Weine und die Qualität ihrer Aromen in den Cuvées erhalten. Bei den Weißweinen sind die Aromen tendenziell eher fruchtig, bei den Roséweinen auch blumig.

9.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen der Besonderheit des geografischen Gebiets und der Besonderheit des Erzeugnisses*

Der Zusammenhang mit dem Ursprung des Erzeugnisses beruht auf dessen Eigenschaften, die das Ergebnis der besonderen pedologischen und klimatischen Bedingungen innerhalb des geografischen Gebiets sind. Diese Bedingungen sind auch für die Auswahl der Rebsorten von Bedeutung, die wiederum einen wesentlichen Einfluss auf die genannten Eigenschaften des Erzeugnisses haben.

Die besonderen pedologischen und klimatischen Bedingungen innerhalb des geografischen Gebiets, die auch für die Auswahl der Rebsorten von Bedeutung sind, haben einen wesentlichen Einfluss auf die Eigenschaften des Erzeugnisses. Dank des maßgeblichen Einflusses des trocken-heißen mediterranen Klimas mit guter Belüftung erreichen die Trauben der für die g. g. A. verwendeten Rebsorten ihre volle Reife, egal in welchem Teil des Gebiets sie angebaut werden, und zeigen charakteristische Aromen.

Die Angabe „Terres du Midi“ steht für die typischen Eigenschaften des Gebiets und eine mediterran geprägte pedoklimatische Lage, die die Reifung der verschiedenen Rebsorten und den Ausdruck der Primäraromen dieser Sorten begünstigt. Die Winzer verwenden sie, um aromatische Weine mit angenehmem, wohlschmeckendem Profil anzupreisen, die aus einem Weinbaulich dominierten Gebiet stammen.

Das Gebiet der g. g. A. „Terres du Midi“ verläuft ausgehend von den Gebirgszügen der Cevennen, dem Montagne Noire und dem Vorgebirge der Pyrenäen bis zu einer küstennahen Lagunenlandschaft. Es hat die Form eines zum Mittelmeer geöffneten weitläufigen Amphitheatere und wird von den Flüssen Aude, Orb, Hérault, Vidourle und Gardon durchzogen.

Innerhalb des geografischen Gebiets finden sich verschiedene Lagen mit individuellen Bodenverhältnissen. Ihr gemeinsames Kennzeichen sind trockene, wenig fruchtbare Böden, die eine tiefe Verwurzelung ermöglichen, was wiederum den Anbau zahlreicher Rebsorten begünstigt. So wird das konstante Pflanzenwachstum der Reben gewährleistet, sodass regelmäßig fleischige Trauben geerntet werden können. Von den Gebirgen bis zum sonnigen Küstenstreifen bietet die Orografie des Gebiets, dessen gute Belüftung extreme Temperaturen abschwächt, den verschiedenen Rebsorten gute Entwicklungs- und Reifungsbedingungen. Sie sorgen dafür, dass Frische und Aromapotenzial der Trauben gewahrt bleiben, die für den Ausdruck der Weine mit der g. g. A. so typisch sind. Der starke Einfluss der Winde auf die vorwiegend auf Ebenen angelegten Rebflächen führt dazu, dass die zur Weißweinerzeugung bestimmten Trauben nicht austrocknen. Den Weinen verleiht dies Frische und Fruchtigkeit. Die Rotweine mit ihren charakteristischen Aromen von Beerenfrüchten und Gewürzen und ihrem ausgewogenen Verhältnis von Tanninen und Alkohol verdanken ihren Ausdruck dem Einfluss, den das trockene, sonnige und gut belüftete Klima auf die Rebsorten hat. Die Struktur der je nach Zusammensetzung der Cuvées frischen, fruchtigen oder blumigen Roséweine mit ausgewogenem Verhältnis von Aromen und Frische geht auf die kumulierte Wirkung von Sonne und Marin-Wind zurück.

Die Winzer kombinieren die primären Charakteristika der einzelnen Rebsorten (Farbe, Aromen, Tannine, Spritzigkeit), die dieses Gebiet hervorbringt, meisterhaft und verstehen es dabei, für jede der Weinfarben diese stets aromatischen, weichen und frischen einzigartigen Eigenschaften im organoleptischen Profil zu bewahren. Bei der Erzeugung der Rotweine mit kräftiger himbeer- bis granatroter Farbe kommen von Natur aus farbgebende und körperreiche Rebsorten zum Einsatz. Ihr Bouquet zeigt Aromen von Beerenfrüchten oder auch würzige Noten. Geschmacklich sind Tanninnoten zu erkennen, die gleichermaßen weich und harmonisch sind. Die Weißweine zeigen gelb-grüne bis goldgelbe Farbschattierungen. Sie werden aus aromatischen, herben Rebsorten gewonnen, in ihnen kommt die Frische weißfleischiger Früchte zur Geltung. Außerdem zeigen sich Noten von Zitrusfrüchten. Die Roséweine werden aus farbintensiven und fruchtigen Rebsorten gewonnen. So können frische Weine mit Nuancen von Beerenfrüchten und leicht blumigen Noten erzeugt werden.

Diese Aspekte sowie die meisterhafte Cuvée-Erzeugung und die Organisation des „Midi Viticole“ in Form eines dichten Netzwerks kollektiver Winzerstrukturen sind charakteristisch für die g. g. A. „Terres du Midi“.

Insgesamt ergibt sich dadurch ein wichtiges Fundament für die Entwicklung der regionalen Weinwirtschaft. Weinbau und Wein sind die Kernaktivitäten in drei Vierteln aller ländlichen Ortschaften in den zum Midi gehörigen Departements.

10. **Weitere wesentliche Bedingungen**

Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die Angabe einer oder mehrerer Rebsorten ist streng verboten.

Wenn die Angabe „Indication géographique protégée“ (geschützte geografische Angabe) durch den traditionellen Begriff „Vin de Pays“ (Landwein) ersetzt wird, muss das Etikett zwingend das g. g. A.-Bildzeichen der Europäischen Union tragen.

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf Bereitung und Ausbau der Weine mit der geschützten geografischen Angabe „Terres du Midi“ eine Ausnahmeregelung gilt, umfasst die an die Départements Aude, Hérault, Gard und Pyrénées-Orientales angrenzenden Kantone:

Arles, Avignon (Nr. 1, Nr. 2, Nr. 3), Haute-Ariège (Gemeinden Ax-les-Thermes, Artigues, Ascou, Carcanières, Ignaux, Mérens-les-Vals, Mijanès, Montaillou, Orgeix, Orlu, Ornolac-Ussat-les-Bains, Perles-et-Castelet, Le Pla, Prades, Le Puch, Quérigut, Rouze, Savignac-les-Ormeaux, Sorgeat, Tignac und Vaychis), Collet de Dèze (Gemeinden Le Collet-de-Dèze, Barre-des-Cévennes, Bassurels und Cassagnas, bei der Gemeinde Cans-et-Cévennes nur das Gebiet von Saint-Julien-d'Arpaon, weiter die Gemeinden Fraissinet-de-Fourques, Gabriac, Moissac-Vallée-Française, Molezon, Le Pompidou, Saint-André-de-Lancize, Saint-Etienne-Vallée-Française, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Hilaire-de-Lavit, Saint-Julien-des-Points, Saint-Martin-de-Boubaux, Saint-Martin-de-Lansuscle, Saint-Michel-de-Dèze, Saint-Privat-de-Vallongue, Sainte-Croix-Vallée-Française und Ventalon-en-Cévennes), Bollène, Bourg-Saint-Andéol (Gemeinden Bourg-Saint-Andéol, Bidon, Gras, Larnas, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche und Saint-Montan), Causses-Rougiers (Gemeinden La Cavalerie, Arnac-sur-Dourdou, Brusque, Camarès, Le Clapier, Cornus, La Couvertoirade, Fayet, Fondamente, Gissac, L'Hospitalet-du-Larzac, Lapanouse-de-Cernon, Marnhagues-et-Latour, Mélargues, Montagnol, Peux-et-Couffouleux, Saint-Beaulize, Saint-Jean-et-Saint-Paul, Sainte-Eulalie-de-Cernon, Saucières, Sylvanès, Tauriac-de-Camarès und Viala-du-Pas-de-Jaux), Tarn et Causses (Gemeinden Campagnac, La Capelle-Bonance, La Cresse, Mostuéjols, Peyreleau, Rivière-sur-Tarn, La Roque-Sainte-Marguerite, Saint-André-de-Vézines, Saint-Laurent-d'Olt, Saint-Martin-de-Lenne, Saint-Saturnin-de-Lenne und Veyreau), Châteaurenard (Gemeinden Châteaurenard, Barbentane, Boulbon, Eyragues, Graveson, Saint-Pierre-de-Mézorgues, Noves, Rognonas und Tarascon), Haute-Ardèche (Gemeinden Coucouron, Issanlas, Issarlès, Le Lac-d'Issarlès, Lachapelle-Graillouse, Lanarce, Lavillatte und Lespéron), La Montagne Noire, Le Pastel (Gemeinden Garrevaques, Palleville, Soual und Viviers-lès-Montagnes), Hautes Terres d'Oc (Gemeinden Lacaune, Anglès, Barre, Berlats, Escroux, Espérausses, Gijounet, Lamontélaré, Lasfaillades, Moulin-Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Senaux und Viane), Pays d'Olmes (Gemeinden Lavelanet, L'Aiguillon, Bélesta, Bénaix, Carla-de-Roquefort, Dreuilhe, Fougax-et-Barrineuf, Ilhat, Lesparrou, Leychert, Lieurac, Montferrier, Montségur, Nalzen, Péreille, Raissac, Roquefixade, Roquefort-les-Cascades, Saint-Jean-d'Aigues-Vives, Sautel und Villeneuve-d'Olmes), Saint-Etienne-du-Valdonnez (Gemeinden Altier, Pied-de-Borne, Pont-de-Montvert-Sud-Mont-Lozère, Pourcharesses, Prévencière, Saint-André-Capcèze, Vialas und Villefort), Le Pontet (Gemeinden Le Pontet und Vedéne), Cévennes Ardéchoises (Gemeinden Les Vans, Les Assions, Banne, Beaumont, Berrias-et-Casteljau, Chambonas, Dompnac, Gravières, Laboule, Loubaresse, Malarce-sur-la-Thines, Malbosc, Montselgues, Saint-André-de-Cruzières, Saint-Mélany, Saint-Paul-le-Jeune, Saint-Pierre-Saint-Jean, Saint-Sauveur-de-Cruzières, Sainte-Marguerite-Lafigère, Les Salelles und Valgorge), Mazamet-1, Mazamet-2, Vallée du Thoré, Castres (Gemeinde Saint-Salvy-de-la-Balme), Florac (Gemeinden Gatuzières, Hures-la-Parade, Meyrueis, Le Rozier und Saint-Pierre-des-Tripiers), Mirepoix, Escalquens (Gemeinden Auragne, Cagnac, Calmont, Gibel, Mauvaisin, Monestrol, Montgeard, Nailloux, Saint-Léon und Seyre), Millau-2 (Gemeinden Nant und Saint-Jean-du-Bruel), Orange, Revel (Gemeinden Revel, Avignon-et-Lauragais, Beauteville, Bélesta-en-Lauragais, Cessales, Falga, Folcarde, Gardouch, Juzes, Lagarde, Lux, Mauremont, Maurens, Montclair-Lauragais, Montégut-Lauragais, Montesquieu-Lauragais, Montgaillard-Lauragais, Mourvilles-Hautes, Nogaret, Renneville, Rieumajou, Roumens, Saint-

Félix-Lauragais, Saint-Germier, Saint-Julia, Saint-Rome, Saint-Vincent, Trébons-sur-la-Grasse, Vallègue, Vaudreuille, Vaux, Vieilleville, Villefranche-de-Lauragais und Villeneuve), Les Portes d'Ariège (Gemeinden Saverdun, La Bastide-de-Lordat, Brie, Canté, Esplas, Gaudiès, Justiniac, Labatut, Lissac, Mazères, Montaut, Saint-Quirc, Trémoulet und Le Vernet), Sorgues, Salon de Provence-1 (Gemeinden Mas-Blanc-des-Alpilles und Saint-Etienne-du-Grès), Vallon-Pont-d'Arc (Gemeinden Vallon-Pont-d'Arc, Balazuc, Bessas, Labastide-de-Virac, Lagorce, Organc-d'Aven, Pradons, Ruoms, Saint-Remèze, Salavas, Sampzon und Vagnas), Vaison-la-Romaine (Gemeinden Camaret-sur-Aigues, Travaillan und Violès).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e251ee13-3a0d-45e8-a272-733874b7a36a

BERICHTIGUNGEN

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

(Amtsblatt der Europäischen Union C 104 vom 4. März 2022)

(2023/C 202/15)

Auf Seite 39, dritter Absatz:

Anstatt: „Languedoc/Coteaux du Languedoc“,

muss es heißen: „Languedoc“.

Auf Seite 40, Nummer 1. Name(n):

Anstatt: „Languedoc

Coteaux du Languedoc“,

muss es heißen: „Languedoc“.

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE